

In the Mood for Lotte



Editions Nache

[Avant-propos : l'enfance d'un chef]

Ceci n'est pas un livre de cuisine...

Du moins pas seulement. Très certainement, ce livre présente des recettes, décrit leur préparation et raconte des plats.

Mais il va bien plus loin. En effet au travers de ces plats, c'est avant tout l'histoire d'un combat qui est racontée. Un combat entre l'Homme et la nature, qui dure depuis la nuit des temps.

Car la cuisine n'a rien d'un innocent passe temps. Oh non, loin de là. La cuisine est la lutte perpétuelle entre l'Homme et son environnement pour sa survie. Et c'est une lutte à mort, à l'issue de laquelle il ne peut y avoir qu'un seul survivant.

C'est dans le but de faire de vous ce survivant que ce livre vous expliquera, exemples à l'appui, comment désosser, découper, étouffer, griller et faire frire un poulet. Comment écraser rageusement des crevettes. Comment vaincre un filet de cabillaud en le noyant dans l'huile bouillante.

Alors non, ça ne sera pas de tout repos. Certaines recettes seront même insoutenables.

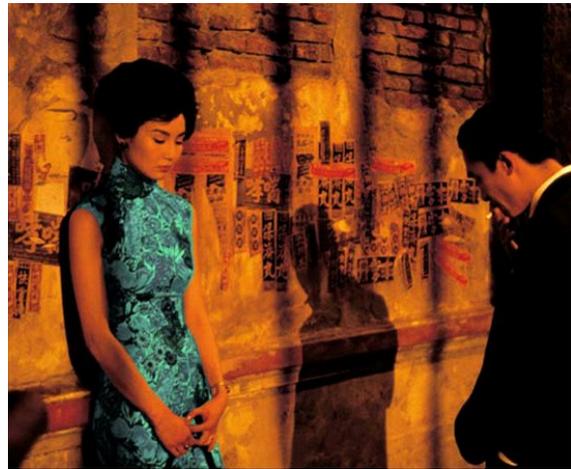
Mais courage, car c'est la survie de l'humanité qui est en jeu.

Himalaya
L'ENFANCE D'UN CHEF



sommaire

| | |
|------------------------|----|
| l'auberge espagnole | 6 |
| braquage à l'italienne | 12 |
| primary colors | 20 |
| desperado | 28 |
| le festin chinois | 34 |
| les dents de la mer | 44 |
| les invasions barbares | 50 |
| super size me | 56 |
| backdraft | 62 |



france's **smash hit comedy**

nominated for 6 césars
france's highest honor for film
including
best picture



Official Selection
San Francisco
Film Festival

Official Selection
Tribeca
Film Festival

Official Selection
Seattle
Film Festival

They came from Paris, Rome,
London and Berlin
to...

l'auberge españole

...where a year can change a lifetime

R

www

www.foxsearchlight.com

www.foxsearchlight.com

[l'auberge espagnole]

Quand l'Espagne se
met à la cuisine...

[petits beignets au porc]

Préparez la pâte :

Délayez la levure dans le lait tiède et laissez reposer 10mn environ.

Mélangez la farine et une pincée de sel dans un saladier. Incorporez à la main et en mélangeant le beurre fondu, l'œuf battu, le mélange lait / levure et un peu d'eau. Pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte souple et lisse. Au besoin, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts.

Enduisez la pâte d'une mince couche d'huile d'olive, couvrez-la d'un linge et laissez-la lever pendant une 1h30. Elle doit doubler de volume.

Pendant ce temps, préparez la farce :

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'ail et l'oignon à feu moyen. Ajoutez la farce et séparez-la avec une cuillère en bois. Laissez cuire en remuant jusqu'à ce qu'elle ait changé de couleur.

Retirez du feu et laissez refroidir.

Lorsque la pâte a levé, séparez-la en petites boulettes.

Étalez chacune de ces boulettes en un disque de 6cm de diamètre environ. Déposez un peu de farce au centre, ramenez les bords et scellez la pâte pour en faire des petites boules.

Faites chauffer l'huile et faites-y frire les beignets à feu vif. Quand ils sont bien dorés et gonflés, sortez-les de l'huile. Égouttez-les et servez chaud.

6 personnes

Préparation : 1h

Cuisson : 10 mn

Levée de la pâte : 1h30

Pour la pâte :

10 g de levure de boulanger

4 c. à soupe de lait tiède

250g de farine

1 œuf battu

50g de beurre fondu

huile d'olive

1 pincée de sel

Pour la farce :

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail hachées

1 oignon haché

150g de farce de porc

Huile





4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

2 grosses cuisses de poulet
avec leur pilon

2 c. à soupe de farine

4 c. à soupe d'huile d'olive

35 cl de blanquette de Limoux

2 c. à soupe de jus de citron

[poulet au mousseux]

Retirez la peau du poulet, désossez-le et coupez-le en morceaux. Il la ramènera moins après, le petit con. Versez la farine dans un sac en plastique, mettez-y le poulet, fermez le sac et secouez bien. Sortez les morceaux de poulet du sac en retirant l'excédent de farine.

Faitez chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer le poulet

sur toutes les faces. Là, le poulet il a déjà pris cher. Mais c'est pas fini.

Ajoutez le jus de citron et le mousseux, baissez le feu et remuez doucement.

Couvrez et laissez mijoter 12- 15 mn. Si la sauce s'épaissit ou s'évapore, rajoutez du vin.

Maintenant que le poulet et à bout de forces, mangez-le.