



Le tour du monde de la fermentation

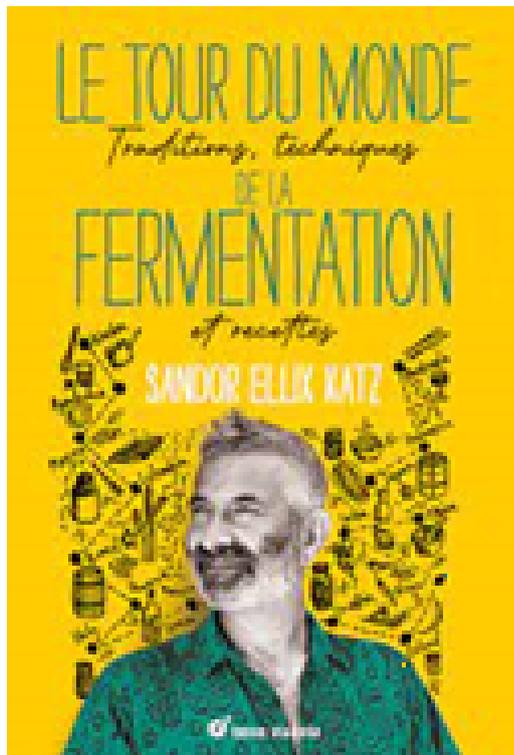
Description

Sandor KATZ

Octobre 2022 36,00 â,-

Éditions : Terre Vivante ISBN : 2360987526

default watermark



Sandor Ellix Katz revient avec un nouvel ouvrage d'ailleurs la fermentation, encore une fois parfaitement documenté et très complet, et qui fera référence.

Un premier chapitre autour des **sucres simples**, produits fermentés les plus faciles à mettre en œuvre : vin de palme (Niger, Birmanie, Indonésie), mezcal (Mexique), vinaigre de kaki (Américain du Nord, Japon, Corée), miel et hydromel.

Place ensuite aux **légumes** : légumes fermentés à l'eau de riz, rencontre avec le milieu de fermentation perpétuel à la pâte de curcuma d'Adam James en Tasmanie, choux aigres entiers à la croate ou à la roumaine, kimchi d'inspiration mexicaine, lahpet (feuilles de thailandaises à la birmane).

Les **céréales et tubercules** ont leur propre chapitre : pain complet au levain de boisson fermentée, nuomijiu (alcool de riz gluant) chicha de jora. Avant de passer aux fermentations utilisant des moisissures (koji, saké, mirin, miso, doubanjiang, tempeh de pomme de terre) et aux légumineuses et graines (natto, akhuni, furu/dofuru, cacao, café).

Un chapitre est dédié au **lait, avec les fromages maison, les yaourts**.

Et un dernier sur la **viande et le poisson** : stinkheads, sobrasada, an-yu et an-rou.

Des notes, ressources bibliographiques en français et anglais, un index « produits et recettes », et une table des matières précises.

A la découverte des techniques de fermentation du monde entier !

Pour les gourmets aventureux, les voyageurs immobiles et les fanatiques de la fermentation, ce livre nous emmène en voyage à la rencontre de cuisiniers, d'agriculteurs, d'expérimentateurs du monde entier, pour découvrir les techniques traditionnelles de fermentation et plus de 60 recettes des cinq continents.

A la découverte des techniques de fermentation du monde entier !

Bien plus qu'un livre de cuisine, une invitation au voyage à la rencontre de cuisiniers, d'agriculteurs, d'expérimentateurs du monde entier.

La découverte des techniques traditionnelles de fermentation ainsi que des coutumes et cérémonies locales entourant certaines préparations fermentées.

Plus de 60 recettes traditionnelles des cinq continents : la Chicha de jora (Equateur), le Koji salé (Japon), le Doubanjiang (Chine), le ragoût d'apinards Efo riro (Nigeria), les choux aigres (Croatie), le chocolat chaud Chucula (Colombie).

Après « Fermentations ! » paru en 2018 en France (7000 exemplaires vendus), un nouvel ouvrage « ethno-culinaire » passionnant, qui célèbre la diversité des fermentations dans le monde, avec le but de les faire connaître et de les partager avant qu'elles ne tombent dans l'oubli.

Le livre parfait pour les gourmets aventureux, les voyageurs immobiles et les « accros » de la fermentation ayant suivi les travaux de Katz au fil des ans. Il reflète la passion durable et la sagesse accumulée par cet homme unique, sans doute le défenseur le plus expérimenté et le plus respecté au monde de tout ce qui est fermenté !

Sandor Ellix Katz vit dans le Tennessee (USA), et a animé des centaines d'ateliers pratiques sur la fermentation dans des fermes, à l'université, dans des musées, des bibliothèques, des écoles de cuisine, des cafés, des brasseries. Après avoir recueilli d'innombrables

histoires, découvert de très nombreux procédés et répondu à des milliers de questions sur tous les problèmes possibles, il partage avec nous son exploration approfondie du sujet. Le New York Times le qualifie d'« improbable rock-star de la scène culinaire américaine »!

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. aliments
2. céréales
3. fermentation
4. légumineuses
5. recettes
6. sucre
7. tubercules

date créée

2 août 2023

Auteur

cblancke

default watermark