



## Tajines et vous : 50 recettes faciles



**Télécharger**



**Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Tajines et vous : 50 recettes faciles

*Aziza Benchabane*

**Tajines et vous : 50 recettes faciles** Aziza Benchabane

 [Télécharger Tajines et vous : 50 recettes faciles ...pdf](#)

 [Lire en ligne Tajines et vous : 50 recettes faciles ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Tajines et vous : 50 recettes faciles Aziza Benchabane

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Les senteurs du Maroc dans votre assiette.

Voici mes 50 recettes de tajine facile à reproduire chez vous.

Au fil des 175 pages, vous allez apprendre à concocter des tajines savoureux.

Un exemple ?

Les senteurs du Maroc dans votre assiette et les épices sous votre palais

**Je vous donne mes 50 meilleures recettes de tajines. Vous verrez, elles sont simples à reproduire dans votre cuisine.**

Au fil des 175 pages de ce livre, vous allez apprendre à mijoter des tajines marocains savoureux, sains et équilibrés qui raviront les papilles de votre famille ou de vos invités.

Simples à reproduire, ces recettes sont celles que j'ai le plus cuisinées durant ma carrière de traiteur.

Je les partage aujourd'hui pour le plus grand plaisir de vos papilles.

50 recettes savoureuses

J'ai choisi les 50 meilleures recettes de mon carnet de notes. Voici donc 50 recettes pleines de saveurs, aux arômes du Maroc et aux épices rappelant les contes des mille et une nuits. Aujourd'hui, c'est tout cela que vous retrouverez dans votre assiette. Et si vous ne sautez pas votre assiette, je ne m'y connais plus.

50 recettes faciles à reproduire

La cuisine marocaine n'est pas plus dure qu'une autre, c'est un tour de main qu'il faut acquérir. Grâce à ce livre, vous aurez toutes les cartes en main pour mijoter des plats délicieux sans vous prendre la tête. Grâce à des explications claires et des photos de qualité, vous arriverez sans problème à reproduire ses tajines.

50 recettes de tajines variés

Il y'en a pour tout les goûts : pour les amateurs de veau, d'agneau, de boeuf, de poulet ou de poisson, chacun y trouvera son compte et se réglera au fil des 175 pages de ce livre spécialement dédié aux tajines.

Un exemple de tajine ?

Tajine de veau aux abricots

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 1h45

Difficulté : facile

Coût : raisonnable

Ingrédients :

-1kg de jarret de veau

-500 g d'abricots , 150g de noix

-3 oignons émincés

-50 g de beurre

-2 doses de safran

-Du safran

-1 c à café de cannelle

- 1 bouquet de coriandre
- sel, poivre
- 1 bâton de cannelle

Recettes :

Coupez le jarret en cubes de 3 à 4 cm de côté. Mettez-les dans une cocotte ou une marmite avec les oignons, beurre et les épices et laissez revenir à feu doux pendant 10 minutes.

Ajoutez 1L d'eau et laissez cuire pendant 1h15 minutes.

Vérifiez la cuisson de la viande et ajoutez les abricots dénoyautés coupés en deux, les noix hachées grossièrement.

Laissez cuire à découvert encore 20 minutes et peu avant la fin de la cuisson ajoutez un bâton de cannelle que vous laisserez lors du service.

#### **À propos de l'auteur**

**Aziza est née le 3 août 1980 à Marrakech, au Maroc. Maroc qu'elle quitta à l'âge de 13 ans pour la France avec sa famille.**

**Elle étudia ensuite dans une école hôtelière pour en sortir diplômée et se lancer dans une activité de traiteur de 2000 à 2006. Spécialisée dans les repas de mariage orientaux, elle livrera plus de 40 repas par an.**

**Aujourd'hui mère de 3 enfants, elle continue encore aujourd'hui de confectionner des plats savoureux.....mais pour sa petite famille.**

#### **Découvrez vite les 49 autres recettes** Présentation de l'éditeur

Les senteurs du Maroc dans votre assiette.

Voici mes 50 recettes de tajine facile à reproduire chez vous.

Au fil des 175 pages, vous allez apprendre à concocter des tajines savoureux.

Un exemple ?

Les senteurs du Maroc dans votre assiette et les épices sous votre palais

**Je vous donne mes 50 meilleures recettes de tajines. Vous verrez, elles sont simples à reproduire dans votre cuisine.**

Au fil des 175 pages de ce livre, vous allez apprendre à mijoter des tajines marocains savoureux, sains et équilibrés qui raviront les papilles de votre famille ou de vos invités.

Simple à reproduire, ces recettes sont celles que j'ai le plus cuisinées durant ma carrière de traiteur.

Je les partage aujourd'hui pour le plus grand plaisir de vos papilles.

50 recettes savoureuses

J'ai choisi les 50 meilleures recettes de mon carnet de notes. Voici donc 50 recettes pleines de saveurs, aux arômes du Maroc et aux épices rappelant les contes des mille et une nuits. Aujourd'hui, c'est tout cela que vous retrouverez dans votre assiette. Et si vous ne sautez pas votre assiette, je ne m'y connais plus.

50 recettes faciles à reproduire

La cuisine marocaine n'est pas plus dure qu'une autre, c'est un tour de main qu'il faut acquérir. Grâce à ce livre, vous aurez toutes les cartes en main pour mijoter des plats délicieux sans vous prendre la tête. Grâce à des explications claires et des photos de qualité, vous arriverez sans problème à reproduire ses tajines.

50 recettes de tajines variés

Il y'en à pour tout les goûts : pour les amateurs de veau, d'agneau, de boeuf, de poulet ou de poisson, chacun y trouvera son compte et se réglera au fil des 175 pages de ce livre spécialement dédié aux tajines.

Un exemple de tajine ?

Tajine de veau aux abricots

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 1h45

Difficulté : facile

Coût : raisonnable

Ingrédients :

- 1kg de jarret de veau
- 500 g d'abricots , 150g de noix
- 3 oignons émincés
- 50 g de beurre
- 2 doses de safran
- Du safran
- 1 c à café de cannelle
- 1 bouquet de coriandre
- sel, poivre
- 1 bâton de cannelle

Recettes :

Coupez le jarret en cubes de 3 à 4 cm de côté. Mettez-les dans une cocotte ou une marmite avec les oignons, beurre et les épices et laissez revenir à feu doux pendant 10 minutes.

Ajoutez 1L d'eau et laissez cuire pendant 1h15 minutes.

Vérifiez la cuisson de la viande et ajoutez les abricots dénoyautés coupés en deux, les noix hachées grossièrement.

Laissez cuire à découvert encore 20 minutes et peu avant la fin de la cuisson ajoutez un bâton de cannelle que vous laisserez lors du service.

**À propos de l'auteur**

**Aziza est née le 3 août 1980 à Marrakech, au Maroc. Maroc qu'elle quitta à l'âge de 13 ans pour la France avec sa famille.**

**Elle étudia ensuite dans une école hôtelière pour en sortir diplômée et se lancer dans une activité de traiteur de 2000 à 2006. Spécialisée dans les repas de mariage orientaux, elle livrera plus de 40 repas par an.**

**Aujourd'hui mère de 3 enfants, elle continue encore aujourd'hui de confectionner des plats savoureux.....mais pour sa petite famille.**

**Découvrez vite les 49 autres recettes**

Download and Read Online Tajines et vous : 50 recettes faciles Aziza Benchabane #7ZTV958OXJH

Lire Tajines et vous : 50 recettes faciles par Aziza Benchabane pour ebook en ligneTajines et vous : 50 recettes faciles par Aziza Benchabane Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Tajines et vous : 50 recettes faciles par Aziza Benchabane à lire en ligne.Online Tajines et vous : 50 recettes faciles par Aziza Benchabane ebook Téléchargement PDFTajines et vous : 50 recettes faciles par Aziza Benchabane DocTajines et vous : 50 recettes faciles par Aziza Benchabane MobipocketTajines et vous : 50 recettes faciles par Aziza Benchabane EPub  
**7ZTV958OXJH7ZTV958OXJH7ZTV958OXJH**