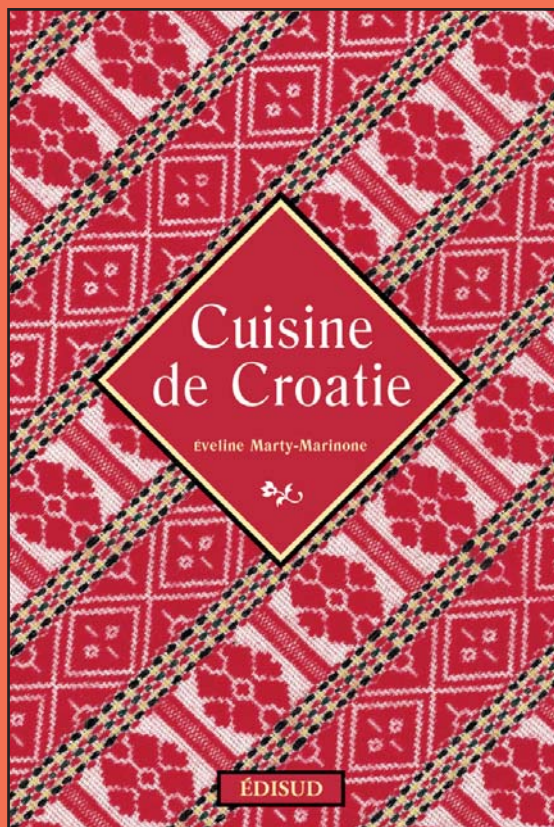


Cuisine de Croatie

Éditions Édisud
Le Vieux Lavoir
30, avenue des Écoles Militaires
FR-13100 Aix-en-Provence
Tél. 04 42 21 61 44 / Fax 04 42 21 56 20
info@edisud.com / www.edisud.com



AVRIL 2008



Éditeur : Édisud

Titre : Cuisine de Croatie

Rayon : Cuisine

Collection : Voyages Gourmands

Auteur : Évelyne Marty-Marionne

Création

Format : 15 x 22,5 cm

Broché

Nb de pages : 176 p. env

Prix TTC : 14 € (TVA 5,5 %)

Prix TTC sur la 4ème de couv : oui

Mise en vente : Avril 2008

Thème Dilicom : 2826 (Cuisine, Gastronomie, Vin)

Pays d'origine : France

ISBN : 978-2-7449-0751-7

EAN : 9782744907517



Le livre

Hongrie, la Grèce et la Turquie l'ont en grande part influencée. Mais le pays lui-même explique sa richesse : il y a **la cuisine des plaines du Nord (frontalière avec la Slovénie), la montagnarde du Sud (voisine de la Bosnie) et la méditerranéenne de la côte adriatique.**

Le lecteur trouvera donc aussi bien des plats de gibier que différentes sortes de goulasch, de viandes à la broche, des préparations à base de cuisses de grenouille ou d'escargots, des risotto, des plats de pâtes, des assortiments de charcuterie et de fromages, sans oublier des truffes (dont la fameuse truffe blanche) et ses produits de la mer accommodés de multiples façons.

L'Auteur

ÉVELYNE MARTY-MARIONNE réside dans le **Tarn (81)**.

Elle est déjà l'auteur chez Édisud de *Cuisine portugaise*, *Cuisine du Tarn* et *Cuisine indienne*.

Ancienne salariée d'Air France et grande voyageuse dans l'âme, elle a visité bon nombre de pays. Fascinée par les traditions, les tours de mains et la créativité des cuisiniers et cuisinières, au cours de ses 4 ans passés en Croatie elle a pris des notes, goûté, humé et enfin testé chez elle à son retour les associations de saveurs de ce pays pour les faire partager au lecteur.

Public visé

Amateurs de cuisine, de gastronomie et d'exotisme, désireux de varier leurs horizons gustatifs ; Croates expatriés ; touristes en partance pour la Croatie (ou de retour)... qui sont de plus en plus nombreux car la Croatie est une destination à la mode depuis quelques années.

Concurrence

Ouvrage le plus récent

Le goût de la Croatie de Sophie Massalovitch, 116 pages, éd. Mercure de France, 2005, 4,80 €

Le plus Édisud

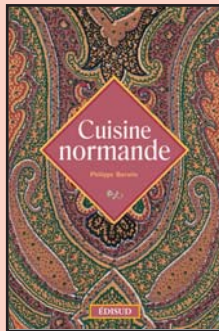
– **Un des rares livres sur la cuisine croate actuellement sur le marché.**

– Un prix en dessous de 15 €

Dernières parutions

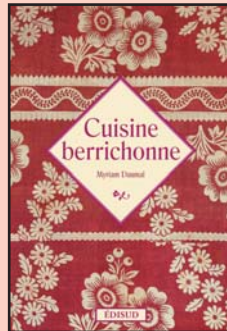
Cuisines des Régions de France

Cuisine normande



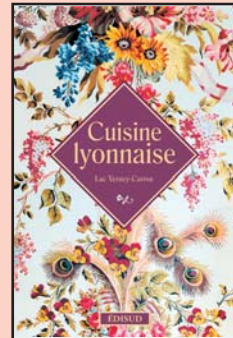
14 €
176 p.

Cuisine Berrichonne



13 €
160 p.

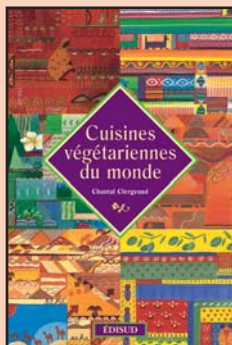
Cuisine Lyonnaise



13 €
144 p.

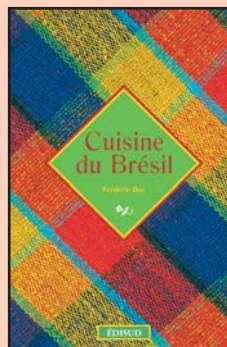
Cuisines du Monde

Cuisines
végétariennes
du monde



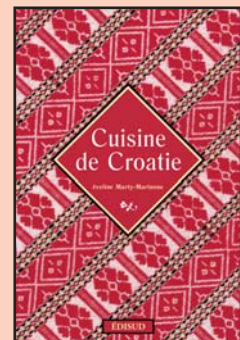
14 €
192 p.

Cuisine du Brésil



14 €
176 p.

Cuisine de Croatie



14 €
176 p.

Index des recettes

Entrées

Amandes caramélisées (Bajame u %œeçeru)
 Anchois à l'huile (Inçuni u ulju)
 Beignets d'aubergine (Pohani padlidjan)
 Brioches aux rillons (Brio%œœ sa ävarcima)
 Crêpes farcies à la viande (Punjene palaäinke s mesom)
 Feuilletés à la viande (Burek)
 Feuilletés au fromage (Sirnica)
 Feuilletés aux épinards et fromage (Zeljanica)
 Feuilletés aux pommes de terre (Krompiru%œœ)
 Langue d'agneau en salade (Janjeçi jezik u salati)
 ?ufs brouillés aux asperges sauvages (Kajgana od %œœparoje)
 Pâté au thon (Pa%œœteta od tunjevine)
 Petits pâtés en croûte à la courge (Buçnica)
 Potage aux girolles (Juha od ïute trubaäe ili zlatka)
 Salade d'asperges sauvages aux ?ufs durs (ïparoge sa kuhanim jajima)
 Salade de calamars (Salata od lignje)
 Salade de cèpes (Salata od vrganja)
 Salade de coquillages (Salata od %œœkoljki)
 Salade de poulpe (Salata od hobotnica)
 Soupe à la choucroute d'Istrie (Istarska jota)
 Soupe à l'agneau (Janjeça juha)
 Soupe au chou blanc sauce zafrig (ä%œœpajs)
 Soupe aux asperges et champignons sauvages (Juha od %œœparoga i %œœampinjona)
 Soupe aux haricots et pâtes d'istrie Ppa%œœota faïol)
 Soupe de fèves (Bodulska juha od boba)
 Soupe de légumes au maïs (Mane%œœotra od bobiça)
 Soupe de zagorje (Zagorska juha)
 Strudel aux champignons (Savijaäa sa %œœampinjonima)
 Struklis à la morue (-trukle sa bakalarom)
 Struklis au fromage blanc (-trukle od sira)

Viandes

Agneau à l'istrienne (Tingul)
 Agneau bouilli (Janjetina kuhana)
 Canard aux mlinci (Patka peäena s mlincima)
 Cerveille de veau en cassolette (Pirjani teleçi mozak)
 Civet de sanglier aux cèpes (Ragu od divljaäi)
 Civet de sanglier aux paprikas (äobanac)
 Cocotte d'agneau aux petits pois (Janjetina s gra%œœokom)
 Cocotte de lapin à la choucroute et à la polenta (Kuniç sa polentom i kiselim kupusim)
 Croquettes de viande hachée aux épices (äevapäiçi)
 Épaule d'agneau à la slavonne (Slavonska kuhana janjetina)
 Épaule d'agneau au chou d'ivana (Kuhana janjetina s kupusom)
 Escalopes panées à la zagreboise (Zagrebaäki odresak)
 Filet mignon de veau mariné (Pa%œœoticada)
 Filets de faisan en sauce fenouil (Fazan sa koromaäom)
 Foie d'agneau aux poivrons (Janjeça jetra paprika%œœ)
 Goulasch de b?uf et porc à la choucroute (Gula%œœ od svinjetine i govedina s kiselim kupusom)
 Jarret de veau sous la cloche (Teleça koljenica pod pekom)
 Jarret fumé de porc au fenouil (Svinjska koljenica sa komoraäem)
 Langue de veau aux câpres (Sama%œœotrani juneçi jezik)
 Marinade de lièvre à la dalmate (Zec na dalmatinski naäin)
 Pâté de tête (Hladetina)
 Poulet au paprika (Pile paprika%œœ)
 Poulet pané (Pohano pile)

Poumon d'agneau en sauce au vin (Janjeća dzigerica na kiselu)
 Ragoût d'agneau aux légumes (Djuveã)
 Ragoût d'agneau en cocotte de terre cuite (Janjetina pod lopil)
 Rôti de porc farci aux pruneaux (Svinjetina "stubica")
 Rouelle de porc au chou rouge (Svinjetina sa crvenim kupusom)
 Tripes d'agneau (Janjeće tripice)Cui

Poissons, crustacés et coquillages

Beignets de moules (Pohane dagnje)
 Beignets de sardines (Pohane srdele)
 Brochettes de moules au fromage et jambon (Raĳnjiĳi od daganja sa sirom i pr%outom)
 Brodet d'anguilles et de cuisses de grenouilles (Brudet od jegulja i ĳaba)
 Brodet de homard (Hlap na brudet)
 Brodet de morue (Brudet od bakalara)
 Brodet mixte (Brudet)
 Calamars au riz et aux poivrons (Lignje sa paprikom i riĳom)
 Calamars aux pommes de terre (Lignje s krumpirom)
 Calamars farcis au jambon (Punjene lignje sa pr%outom)
 Carpe au paprika (-aran na slavonski naĳim)
 Casserole de coquillages à la buzara (Buzara od raznih %okoljki)
 Cocotte de moules aux poivrons (Dagnje sa paprikama)
 Crabe farci (Rak zapeãene)
 Croquettes aux fruits de mer (Punjene %okoljke)
 Cuisses de grenouilles panées (Pohane ĳabe)
 Goulasch de poissons de rivièrre (Riblji paprika%)
 Langoustines à la buzara (Skampi na buzaru)
 Marinade de truite à la kovaãeviĳ (Marinada od pastrve na kovaãeviĳev naĳin)
 Morue blanche (Bakalar na bijelo)
 Morue fraîche panée (Pohani bakalar)
 Moules sauce buzara (Dagnje na buzaru)
 Poulpe sous la cloche (Hobotnica pod pekom)
 Rascasse aux pommes de terre (-krpina u peĳnici)
 Saint-jacques à la buzara (Kapice sv. jakova na buzaru)
 Sardines à la buzara (Srdele na buzaru)
 Soupe de poissons (Juha od ribe)
 Soupe de poissons istrienne (Istarska riblja juha)
 Tourte aux sardines (Pita od srdele)

Légumes

Blettes aux pommes de terre (Blitva sa krumpirom)
 Casserole de haricots à l'orge (Faĳol sa corzom)
 Cassolette de légumes (Satara%)
 Chou à la polenta (Podmeta%)
 Chou mariné farci (Sarma)
 Feuilles de vigne au porc fumé (Sinjski aramba%oiĳi)
 Fèves au fenouil (Prilog od boba)
 Pois chiches aux pommes de terre (Prilog od aĳavarde)
 Poivrons farcis à la viande (Punjene paprike sa mesom)
 Poivrons farcis au fromage de brebis (Punjene paprike sa sirom)
 Pommes de terre au paprika (Paprika%o od krumpira)

Pains, pâtes, riz

Cannelloni aux cèpes et au jambon (Kaneloni od vrganja i pr%oute)
 Gnocchi à l'istrienne (Njoki)
 Pain de maĳs aux lardons (Proja sa slaninom)
 Pain plat (Pogaãa)
 Pain sous la cloche (Kruh ispod peke)

Pains farcis aux oignons rouges (Ogulinska masnica)
 Pâtes à la tomate maison (Domaća papouta)
 Pâtes à pain (Mlinici)
 Pâtes istriennes (Fuži)
 Polenta (Polenta)
 Risotto aux coquillages et crustacés (Rižoto od školjaka i rakova)
 Risotto de calamars (Rižoto od lignji)
 Risotto de dunja aux truffes blanches d'Istrie (Dunjin rižoto)
 Risotto noir (Crni rižoto)
 Riz aux petits pois (Riži bisi)
 Spaghetti aux câpres (pageti sa kaprima)
 Spaghetti aux fruits de mer (pageti sa plodovima mora)

Desserts

Beignets aux raisins et aux épices (Priganice)
 Beignets dalmates (Fritule)
 Beignets de pêches (Krafne s breskvama)
 Biscuits au jus de raisin et à la cannelle (Mantala od grođdja)
 Biscuits de marin (Bakoti)
 Biscuits en anneaux (Ružice)
 Biscuits pattes d'ours (apice)
 Boulettes aux fruits (Pusharatas)
 Brioche à la confiture (Buhteljni)
 Cake tout chocolat (Srneći hrbat)
 Carrés bayadère (Bajadere)
 Clafoutis aux griottes (Kolač od višanja)
 Crème caramel (Rožata)
 Crêpes au fromage frais sous la cloche (Palašinke pod pekom)
 Gâteau au caillé (Prisnac)
 Gâteau de riz aux abricots (Pita od kajsija)
 Gâteau de semoule aux amandes (Halva od griza)
 Gâteau feuilleté à la crème (Kremšnite)
 Gâteau roulé aux graines de pavot (Makovnjača)
 Gâteau roulé aux noix (Orehnjača)
 Gâteaux au poivre (Praprenjaci)
 Gâteaux chocolat-coco (čupavci)
 Gâteaux de figues (Smokvenjak)
 Kouglof (Kuglof)
 Millefeuille aux pommes et pavot (Gibanica devet vrsti)
 Pain de pâques (Pinca)
 Quenelles à la noix de muscade (Knedlik)
 Quenelles aux pruneaux (Okruglice ili knedle)
 Rubans de mariée (Krošutule)
 Strudel aux cerises (Savijača od trešanja)
 Strudel aux pommes (Savijača od jabuka)

Conserves, condiments, sauces
 Confit de poivrons et d'aubergines (Ajvar)
 Crème de lait (Kajmak)
 Gelée de coing (Pekmez od dunja)
 Sauce à la viande (Zvatset)
 Sauce raifort (Umak od hrena)

Boissons, fromages et charcuterie

Liqueur des convalescents (Aer konjak)
 Sirop de melon (Sok od dinje)
 Nectar de persil (Sok do peršina)
 Liqueur de noix (Liker od zelenih oraha)