

CUISINE INDIENNE



90 RECETTES DE BISTROT INDIEN

hachette
cuisine

THE KUNA FAMILY

THE KUNA FAMILY PUBLIE “*CUISINE INDIENNE*” SON CARNET DE RECETTES

LE 1ER OCTOBRE, THE KUNA FAMILY PUBLIE “CUISINE INDIENNE” – 90 RECETTES INSPIRÉES DE LEURS DIVERS RESTAURANTS INDIENS. DANS CE PREMIER OUVRAGE HAUT EN COULEURS ET EN ÉPICES, CANDICE FRANC, CHARLEY MOREAU ET LEUR ÉQUIPE PARTAGENT LEURS RECETTES FAVORITES SERVIES DANS LEURS TROIS RESTAURANTS PARISIENS. UN LIVRE COMME UN MARCHÉ AUX ÉPICES POUR DÉCOUVRIR, EN RECETTES ET EN IMAGES, LA RICHESSE CULINAIRE DES DIFFÉRENTES RÉGIONS DE LEUR PAYS DE CŒUR.

DES CUISINES & UNE FAMILLE DE COEUR

Si l'ouvrage parle de l'Inde, c'est à Londres qu'il prend racine. Candice Franc - co-fondatrice de Kuna Family - y découvre la street-food indienne dont les londoniens raffolent à la sortie du travail. Cette habitude lui manque dès son retour à Paris. Naît alors l'idée d'y ouvrir avec son compagnon Charley Moreau, des lieux proposant leurs recettes favorites. En rassemblant autour d'eux d'autres passionnés et chefs indiens, ils forment rapidement la Kuna Family et ouvrent trois établissements. Kuna Naan transforme le pain indien en sandwiches ultra gourmands, Kuna Masala excelle dans l'art des Kathi Rolls et des chai alors que Kuna Bada explore les régions de l'Inde, à la découverte de ses spécialités culinaires. Elle publie aujourd'hui - avec l'enthousiasme et la générosité qui la caractérise - *Cuisine Indienne - 90 recettes de bistrot indien*, pour distiller les saveurs, les couleurs et les parfums de l'Inde dans chaque foyer.

L'INDE DU NORD AU SUD ET DU MATIN AU SOIR

Comme la brasserie *Kuna Bada* ouverte toute la journée, l'ouvrage invite l'Inde à chaque repas et dépeint, en explorant ses différentes régions, la richesse d'une cuisine façonnée par la diversité. Le Bhurji Pav (œufs brouillés aux épices) se prépare pour le petit-déjeuner. On pioche pour l'accompagner dans les pages dédiées aux pains, en choisissant un naan, un laadi pav à la mie briochée ou un lacha paratha feuilleté.



Naan bacon et oeufs



Spicy Mojito



Bhurji Pav

Sur la table du déjeuner ou du dîner, les incontournables des rues de Mumbai et de Delhi comme le *Pav Bhaji* (purée fondante de légumes aux épices et au beurre) ou l'*Aloo Tikki Chaat* (galette de pommes de terre épicées) côtoient un panel de currys - qui ne sont pas un plat unique mais une grande famille de plats en sauce - ou les spécialités à base de poissons et de fruits de mer de la côte ouest, dont les *crevettes polichattu* ou le *goan fish curry*. S'y ajoute un spicy mojito, un spritz litchi ou le *shinkanji* - limonade aux épices - pour une boisson sans alcool. Au milieu des plats traditionnels se glissent aussi les créations personnelles de Kuna - savoureux mix de l'Orient et de l'Occident - dont le Paris-Mumbai, où les épices chai viennent twister la recette traditionnelle du Paris-Brest.



Curry de crevettes



Adrak



Carrot cake au Masala Chai

La *Kuna Family* partage son carnet de voyage et répand ainsi sa passion pour l'Inde dans toutes les cuisines. Un livre pour découvrir et cuisiner l'Inde, dans sa richesse et avec l'allégresse de la Kuna Family.

*Cuisine Indienne -
90 recettes de bistrot indien
The Kuna Family*

Éditions Hachette Cuisine
Parution le 1er octobre 2025

Prix : 35 € - 320 pages