**[](http://www.images-chapitre.com/ima1/original/486/63407486_11858929.jpg)Cuisine du monde : la cuisine en" kid"**

**Collectif**

Prisma (collection Géo)

144 pages

9782810404612

19,95 euros

<http://www.chapitre.com/CHAPITRE/fr/BOOK/collectif/cuisine-du-monde-en-famille,63407486.aspx>

*12 novembre 2014*

A l'approche des fêtes, ce livre saura satisfaire les enfants cuisiniers en herbe et amateurs de découvertes culinaires exotiques et variées. En effet, cet ouvrage de recettes, pratique, solide et beau, (d'où un prix un peu élevé) propose un ensemble de plats du monde entier à réaliser en famille. Parfaitement adapté aux enfants, par son vocabulaire, sa présentation vivante et colorée, richement illustré, il permet de réaliser 60 recettes simples, en solo ou à l'aide des parents et d'épater les convives de tout âge.

Un planisphère en forme de sommaire pour choisir son menu, non pas en fonction des saisons mais plutôt en fonction du pays et garantir ainsi une touche d'exotisme à table. L'occasion aussi de revisiter sa géographie, d'apprendre en s'amusant puisque chaque recette est enrichie d'informations étonnantes, d'anecdotes amusantes sur le pays, capables d'éveiller l'imagination et d'initier également à l'univers du goût.

Chaque recette, grâce à un code couleurs, distingue les étapes de réalisation facile ou plus complexe et précise ainsi le degré de difficulté (ou d'autonomie) du plat choisi. Certaines recettes ne nécessitent aucune cuisson, l'enfant peut donc œuvrer seul en cuisine.

Classées en trois catégories (entrées, plats, desserts), le lecteur peut composer les menus de son choix aisément, rester fidèle à une destination, un continent ou, au contraire, choisir les mélanges inédits.

Destinés à des enfants, les proportions d'épices et de piments ont volontairement été diminuées, les unités de mesure ont trouvé leur équivalence le plus souvent en cuillerée et un lexique des termes culinaires fréquemment utilisés est disponible en fin d'ouvrage. De quoi, cuisiner sans ratage et avec légèreté.

Même si les recettes sont principalement destinées à des enfants, un certain équilibre alimentaire a été respecté et les légumes ou fruits sont présents dans de nombreux plats. Aussi, laissez-vous aller à (re)découvrir *le poulet-tandoori indien, le chlodnik polonais, le pastéis de nata portugais, ou encore le fish and chips anglais* et retrouvez peut-être (avec un brin de nostalgie) la saveur de vos précédentes vacances ou bien, au contraire, anticipez sur celles à venir et affûtez votre palais. Avec plaisir et convivialité garantis.

Cécile Pellerin