



Mojgan Tashvighi »

France

Ressources en ligne

Mojgan Tashvlghl, cheffe autodidacte d'origine perse, s'emploie à faire découvrir une cuisine fusion franco-iraniennne riche en couleurs, épices et subtilités. Elle met un point d'honneur à ne travailler que des produits de haute qualité et fraîcheur. Elle importe d'Iran ses ingrédients phares, à l'instar des safran, eaux de fleurs et fruits, citrons séchés et la superbe pistache.

Une cuisine où l'agneau, le veau en cuisson lente et les poissons partagent la vedette avec le tahdig (la cuisson traditionnelle du riz, fondant et croustillant) élément central de l'assiette, paré d'herbes fines (ciboulette, fenugrec, coriandre, persil).