

# BOLLYWOOD KITCHEN

---

## CUISINE INDIENNE INVENTIVE

Envie d'un Delhi à Paris ? Chef Sanjee vous invite à expérimenter la cuisine de ses aînés à travers des cours de cuisine, des événements privés sur-mesure et l'élaboration de cartes et recettes pour des marques et des restaurants.

### Chef Sanjee, from Delhi to Paris

Sa cuisine indienne inventive et moderne est une invitation au voyage. Sandra Salmandjee alias chef Sanjee a su fédérer les palets aiguisés des français grâce aux spécialités d'un pays qui lui ressemble. Tout n'est que sourire et délices, couleurs, partage et gastronomie. Elle manie les épices comme un poète ses vers ; coriandre, gingembre, curcuma n'ont aucun secret pour elle. La cuisine dans sa famille se transmet de grand-mère en mère et de père en fille : une pincée de gastronomie française où elle vit, un zeste d'inspiration malgache – où ses parents ont grandi – et surtout un grand bol d'exotisme bollywoodien qui lui vient de ses ancêtres.

Sa cuisine est aussi belle à regarder qu'à déguster. Elle a travaillé 10 ans dans la mode (Cacharel, Agnès b.) avant de se consacrer à sa passion, la cuisine. En seulement deux ans, elle a déjà conquis amateurs et professionnels. Sur son blog [bollywoodkitchen.com](http://bollywoodkitchen.com), elle fédère 20 000 visiteurs par mois et a partagé son art avec plus de 1500 amateurs. Aujourd'hui, restaurants et marques font appels à elle pour l'élaboration de cartes et recettes. À domicile aussi, elle anime des événements privés sur mesure. Suivez le chef !



*“ Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large. ”* Paul Gauguin



**BOLLYWOOD KITCHEN**  
[WWW.BOLLYWOODKITCHEN.COM](http://WWW.BOLLYWOODKITCHEN.COM)  
[CONTACT@BOLLYWOODKITCHEN.COM](mailto:CONTACT@BOLLYWOODKITCHEN.COM)  
TÉLÉPHONE : 06 87 45 68 13



## ★ Chef à domicile

Chez vous, Sanjee vous reçoit comme à la maison pour un dîner entre amis, un anniversaire, une soirée à thème ou encore un enterrement de vie de jeune fille. Votre cuisine devient le territoire de ses épices et de sa gastronomie. Vous ne vous occupez de rien, Chef Sanjee fournit les meilleurs produits indiens et apporte le matériel professionnel pour l'élaboration de ses recettes mythiques. En amont, elle réalise avec vous un menu sur-mesure selon vos goûts et vos envies de découvertes, pour un repas assis ou un cocktail.



*poulet tikka massala*

## ★ Service traiteur

Apportez couleur et soleil à vos événements en faisant appel au chef Sanjee pour la réalisation de cocktails déjeunatoires sous forme de buffet mais aussi petit déjeuner, déjeuner et dîner. Petits fours aux accents indiens, verrines, plats chauds et froids laissez-vous guider à travers la gastronomie indienne sur les conseils du chef Sanjee.



*cours de cuisine*

## ★ Cours de cuisine

Maîtrisez et apprivoisez les secrets de la cuisine indienne en assistant à un atelier animé par Chef Sanjee. Lors de cours personnalisés ou collectifs alliant théorie, pratique et dégustation de recettes, vous pouvez désormais vous perfectionner aux techniques professionnelles. Son credo: que vous puissiez tout reproduire chez vous. Les épices, les découpes et les cuissons chères à la cuisine indienne n'auront plus aucun secret pour vous. Chef Sanjee initie même même les tout-petits. À offrir ou à s'offrir sans modération.



*Traiteur à domicile*

### **Cours de cuisine Bio sur demande**

Références: *Atelier des chefs, Atelier Alain Cirelli, Atelier 750 grammes, Restolib', Fédération Française de Cuisine Amateur, Kitchen Studio*

## ★ Chef en entreprise

Vous recevez des clients au sein de votre société, Sanjee en devient le chef à demeure le temps d'un lunch. Elle crée pour vous un menu pour un repas d'affaire gastronomique ou un déjeuner d'équipe. Épatez vos clients avec ses mets fins indiens qui feront oublier les plateaux repas traditionnels. Votre temps et celui de vos clients est précieux, Chef Sanjee respecte à la lettre vos desiderata et vos contraintes de lieu, d'horaires, d'espace, etc. Pensez également au Chef Sanjee pour vos par incentives et séminaires de motivations.

Références: *L'Oréal, Hôtel Marriott, Hôtel Scribe Paris, Anti-aging Center, Le Télégraphe, Devis Presto, Les Ateliers Tamalet, Aura Job, happiness distribution, Blaqout,*



*chef en entreprise*



*atelier pour enfants*

## ★ Conseil et évènements culinaires

Chef sanjee travaille déjà avec de nombreuses marques alimentaires pour lesquelles elle anime des démonstrations produit, des ateliers, des bars à épices. Faites appel à elle pour évenementialiser vos lancements produits via des recettes exclusives et sur-mesure qu'elle crée pour vous. Chef Sanjee travaille aussi pour l'élaboration de cartes de restaurant et participe aussi à des salons et foires gastronomiques.

Références agences: Le Purgatoire, India Box, 750 grammes, Tilda, Open Your Kitchen, FFCA, Marmiton, Cook ze web, Les fruits et légumes frais, Kingdom, Esprit des sens, Geek and food, Kitchen trotter, Agence des média sociaux

Références marques: Les huiles végétales, Heineken, Amora, Tilda, Pocket Presse, Patak's, L'oréal, Agneau Presto, Douce France, Harrys, St Morêt, Moules de Bouchot, Palmolive, Tanoshi, Coraya, Brossard, Maggi, Carré Frais, Salakis, Duvel



partenariat Tilda

## ★ Réalisations

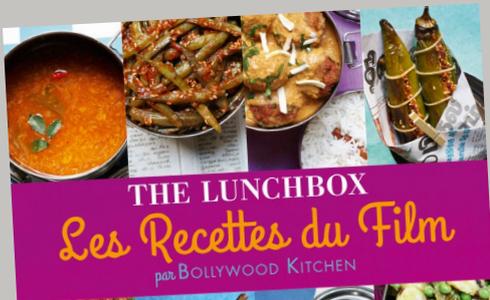
Création de contenu, animations culinaires, ou encore participation à vos lancements produit, Chef Sanjee réponds à vos demandes autour de sa passion, la cuisine indienne, en voici quelques illustrations:

## ★ Auteur culinaire

Sortie de son 1<sup>er</sup> livre aux éditions Mango, Février 2015



Partenariat Kitchen Trotter Recettes destinés au kit presse pour le lancement du film



**Bharwan Mirch - Piments farcis rôtis**

Poids 4 personnes  
Préparation 15 min  
Cuisson 50 min

**Ingredients**  
4 gros piments verts ou piments végétariens  
1 citron  
2 gousses d'ail  
1 c. à café de graines de cumin  
1/4 de cuillère à soupe  
1 c. à café de coriandre en poudre  
1/2 c. à café de garam masala  
1 piment d'indes (désolé)  
50 g de farine de pois chiches  
huile végétale  
sel

**Préparation**  
Préchauffer le four à 180°.  
Faire dorer dans une poêle à sec la farine de pois chiches. Réserver.  
Dans la même poêle, faire chauffer le cuisinière à soupe d'huile et faire dorer le cumin quelques minutes. Ajouter les graines et l'ail en poudre. Laisser cuire et ajouter les épices en poudre (curcuma, coriandre, sésame, garam masala, cardamome), sel et couler 10 cl d'eau. Une fois la liquide évaporé, ôter le feu et incorporer la farine. Bien mélanger.  
Couper dans la longueur les piments, retirer les graines et les farcir avec le mélange précédent. Disposer les piments farcis légèrement humides dans un plat à gratin, et enfourner pendant 15 minutes à 180°.



Création du livret des recettes issues du film The Lunch Box, livré dans le DVD

Création de recettes pour des marques

**BOLLYWOOD KITCHEN**  
CUISINE INDIENNE INVENTIVE

Accueil | Boîte à Epices | Chef à domicile et Travail | Conseil culinaire Agences et Entreprises | Cours de cuisine | Partenaires | Photos cooking | Qui suis-je ? | Vidéos | Contactez moi

**Confection des Naans au fromage**

Commencer alors avec la tère boule, et l'aplatir au rouleau afin d'obtenir un disque fin (3/4 mm) de la taille d'une assiette. En faire une deuxième toujours de la même taille.

Étaler une bonne cuillère à soupe de Vache qui rit sur le ter disque avec une spatule.

Puis le recouvrir du même disque de pâte, ensuite, on presse les bords délicatement pour ne pas que la vache qui rit ne s'enfuit et c'est fini!

**Cuisson des naans**

L'idéal c'est de les cuire au Tandoor ! (four traditionnel indien en terre cuite et en forme de jarre) alors évidemment, je vous ai trouvé des alternatives :

- à la poêle anti adhérente classique
- à la poêle à crêpe
- à la plancha
- à la poêle en fonte

Mon émission sur la chaîne youtube « Cook In The Tube »

Vidéos en collaboration avec **HERCULISME.COM**

Vidéos en collaboration avec **750GR**

bollywoodkitchen.com  
Mon blog, 25 000 visites par mois

13 octobre 2013

**LA JOURNÉE marmiton**

RECETTES  
PLATEAU  
FENCOMPT  
QU'IL FAUT PRENDRE

pixiway

Animations d'ateliers participatifs pour la journée Marmiton

**Riz au lait à l'indienne, parfumé à la rose, noix de coco torréfiée**

PAR BOLLYWOOD KITCHEN

**MON SOUVENIR d'enfance**

Ce dessert ultra réconfortant était mon préféré au retour de l'école !

Recettes créées pour l'atelier des Chefs

Reportage dans le magazine 750gr, recettes de cuisine

**«Ma cuisine Bollywood»**

Par Sanjeev, du blog Bollywood Kitchen

**LES ADRESSES INDIVIDUELLES**

**AMARU CHIKENI**

**IL faut que fais... son blog**

**SAVIA PAVANENNAI**

**AMARU CHIKENI**

**AMARU CHIKENI**

YouTube

**Naan - Bollywood Kitchen**

Cook in the Tube

3 567

Ajoutée le 22 mai 2014

Surgez vous derrière sa recette de Naan !

Surgez nous report et va présenter la cuisine indienne, une cuisine aux mille épices et saveurs ! Simple et accessible.

Vidéos populaires

- Naan - Bollywood Kitchen
- Bande-annonce Cook in the Tube
- Samosas - Bollywood Kitchen
- Challenge Cook in the Tube / Food Tube
- Sabayon - Ça testé pour vous / Le Cooking
- Le gâteau au fromage d'Oma - Dans
- Un Kebab en 5 minutes 1 - Speed Cooking

Emission sur Youtube sur la chaîne Cook in the tube

Publication dans Elle India Septembre 2014

**ELLE**

ELLE FICTIONS AWARDS 2014

MODEL OF THE MOMENT NEELAM GILL

beauty CRIZ MONSTER LASHES! FIERY LIPS! GLITTER NAILS!

**SANDRA CHANDRASEKAR** 34

with the few things that you love