



Livre

Auteur(s) : Sieck, Annerose (Préfacier, etc.) ;Sabine, A. (Adaptateur)

;Chauvin-Brandscheid, Colette (Traducteur)

Titre(s) : Le pain et la pâtisserie sans gluten.

Editeur(s) : Cologne : Vemag, 2010.

Autres : 1 vol. (192 p.) . ill. en coul., couv. ill. en coul. . 21 cm

Résumé : Se réconcilier avec la nourriture gourmande, même lorsque le gluten ne passe pas, tel est le pari de ce livre de recettes pas comme les autres. On y apprend à cuisiner la farine de riz, les flocons de châtaignes, la poudre d'amande... ces délicieux ingrédients qui sont naturellement exempts de gluten. Pains et brioches dorés, gâteaux de fêtes ou biscuits du goûter, crêpes, petits déjeuners... toutes les occasions sont bonnes pour mettre la main à la pâte et régaler ses convives. Comme dans son précédent livre, Sans gluten, naturellement préfacé par le docteur Seignalet, Valérie Cupillard nous prouve qu'il existe une vraie gastronomie saine qui peut se passer du gluten.

Notes : Index.

Sujet(s) : Régimes sans gluten : Recettes ;Desserts ;Pâte à pain

Lien : <https://images-eu.ssl-images-amazon.com/images/I/519ni38Pt4L.jpg>



Exemplaires

Espace	Localisation	Cote	Utilisation	Disponibilité	Bib. d'origine
Adultes	Documentaires	641.5 *PAI*	Prêt normal	Disponible	Plaintel