je-cuisine-mes-patisseries-aux-huiles-essentielles

Livre

Auteur(s) : Garde, Laurence (Auteur) ;Degorce, Olivier (1964-...) (Auteur) ;Geers, Amandine (Illustrateur)
Titre(s) : Je cuisine mes pâtisseries aux huiles essentielles / texte, Laurence Garde ; stylisme et photographies, Amandine Geers & Olivier Degorce.
Editeur(s) : Mens : Terre vivante, DL 2011 (42-Saint-Just-la-Pendue : Impr. Chirat).
Collection(s) : (Facile & bio, ISSN 2108-9515).
Autres : 1 vol. (93 p.) . ill. en coul., couv. ill. en coul. . 21 cm
Résumé : Etonnante et créative, la cuisine aux huiles essentielles permet de profiter des bienfaits des plantes toute l'année tout en se régalant. Laurence est une pâtissière professionnelle émérite. Elle a arpenté les meilleures tables de restaurants étoilés et y a exercé sont talent durant e nombreuses années. Parallèlement, Laurence s'est formée à l'herboristerie, à l'aromathérapie, à l'utilisation des fleurs de Bach. C'est donc tout naturellement qu'elle a progressivement introduit des huiles essentielles dans ses compositions culinaires. Ce livre propose 34 recettes, 24 huiles essentielles. Chacune possède des vertus spécifiques : saviez-vous que l'anis étoilé est un tonique stimulant, que le citron « désintoxique » le foie, que la vanille est un anti-fectieux ou que la rose est un anti-inflammatoire ? Testerez-vous une tarte abricot gingembre, un gâteau au chocolat et sarriette des montagnes, une mousse de fraises à la gelée de menthe ou un vacherin de griottes sur sur lit de gingembre ? Difficile de choisir non ?.
Notes : Index.
Sujet(s) : Cuisine (huiles essentielles) ;Desserts

Exemplaires

Espace	Localisation	Cote	Utilisation	Disponibilité	Bib. d'origine
Adultes	Documentaires	641-GAR	Prêt normal	Disponible	Saint-Julien