algues-saveurs-marines-a-cuisiner

Livre

Auteur(s) : Brunner, Anne (Auteur)
Titre(s) : Algues, saveurs marines à cuisiner.
Editeur(s) : Sète : Éd. La Plage, impr. 2014, cop. 2014.
Autres : 1 vol. (72 p.) . ill. en coul., couv. ill. en coul. . 23 cm
Résumé : Riches en oligoéléments, en minéraux, en protéines... les algues ont toutes les qualités pour intégrer une alimentation plus végétale et plus équilibrée. Comment les préparer, les dessaler, les réhydrater et les cuisiner pour qu'elles plaisent à tous ? Vous trouverez dans ce livre savoir-faire et recettes à base d'algues séchées, fraîches, lactofermentées, en paillettes... Nori, kornbu, wakamé, agar-agar.. De l'apéritif au dessert, les algues apportent créativité et vitalité à vos menus.
Sujet(s) : Algues

Exemplaires

Espace	Localisation	Cote	Utilisation	Disponibilité	Bib. d'origine
Adultes	Documentaires	641.594 BRU	Prêt normal	Disponible	Binic-Etables