## **I-art-de-la-fermentation**

Livre

Auteur(s): Kyung, Luna (Auteur); Oger, Camille (Auteur)
Titre(s): L'art de la fermentation / Luna Kyung et Camille Oger.

Editeur(s): Paris: la Plage, 2016.

Autres: 1 vol. (355 p.) . illustrations en couleur . 27 x 20 cm

**Résumé**: Les auteures présentent des techniques de fermentation remises au goût du jour en raison de leurs bénéfices pour la santé: salage, saumure, trempage, macération, etc. Elles sont ensuite illustrées grâce à 150 recettes de plats et de boissons: pastèque fermentée à la russe, bière au gingembre, galettes de lentilles à

l'indienne, fraises séchées au sel, etc.

Notes : Bibliogr.

Sujet(s): Cuisine (aliments fermentés); Aliments fermentés

;Fermentation



Exemplaires

| Espace  | Localisation  | Cote      | Utilisation | Disponibilité | Bib. d'origine |
|---------|---------------|-----------|-------------|---------------|----------------|
| Adultes | Documentaires | 641.4 KYU | Prêt normal | Sorti         | Plaintel       |