

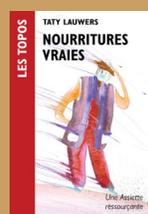
Collection CUISINE NATURE
Un autre éclairage sur les pouvoirs de la cuisine

2^e
édition de
l'ancien titre :
*Mes racines
en cuisine*

**Les bases de la cuisine en autarcie,
balisées pour le Jules pressé et fatigué :
depuis le pain jusqu'aux pâtes
en passant par les viennoiseries...**

Vous êtes fatigués de ce pain de plastique qui vous est servi avec un si beau sourire ? Ou vous ne trouvez pas de pain original à votre goût ou à votre bourse ? Bonne nouvelle : il est très simple de faire son pain. Dans ce livre pratique, on verra des recettes pratiques pour faire le pain et les pâtes soi-même — tout cela sans acheter d'outillage particulier, mais en tirant parti de nos connaissances techniques modernes.

Taty Lauwers expose ici les tenants et aboutissants de cette part pointue de la cuisine ménagère, sur le plan technique (« comment réussir à faire monter le pain sans additifs...»), sur le plan nutritionnel (« de l'utilité ou de la vanité de la levure ») et sur le plan qualitatif (« quels produits utiliser et pourquoi »).



Pour se reconnecter avec la nature à travers une cuisine ressourçante et respectueuse. Cet ouvrage, spécial Jules, est un des compléments pratiques du livre de Taty Lauwers : *Nourritures vraies*, chez le même éditeur.



17,50 €
éditions Aladdin
www.cuisinenature.com
D2016-10532-01



éd. Aladdin

Pains et pâtes ressourçants

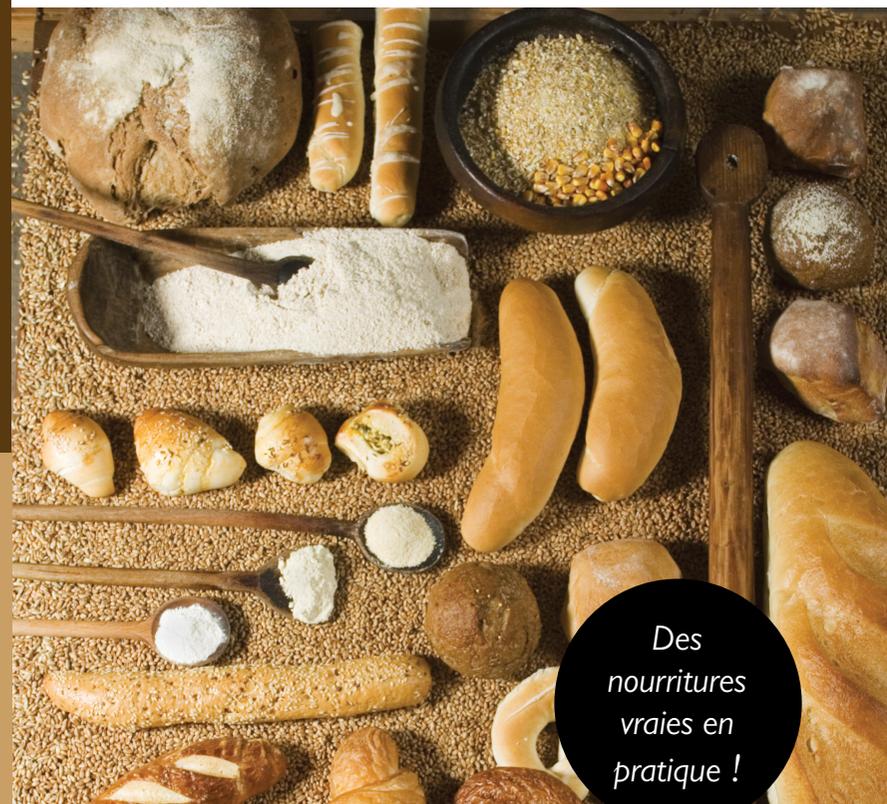
TATY LAUWERS

SPÉCIAL JULES



Taty Lauwers

PAINS ET PÂTES RESSOURÇANTS



Des
nourritures
vraies en
pratique !

Réalisez des délices originels, sans additifs, grâce à des recettes rédigées pour les Jules débutants