Mes confitures, compotes, fruits séchés, sirops

Auteur(s) Chioca, Marie (Auteur) ;
Paslin, Delphine (Auteur)

Titre(s) Mes confitures, compotes, fruits séchés, sirops : plus de fruits, moins de sucre ! / textes & photographies, Marie Chioca & Delphine Paslin.

Editeur(s) Mens : Terre vivante , DL 2013.

Collection(s) (Facile & bio , ISSN 2108-9515).

Résumé Fraises, rhubarbe, cerises, coings, châtaignes... Chaque année, nous redécouvrons avec bonheur les goûts prononcés des fruits de saison. Pour le plaisir de nos papilles, nous aimons les conserver, mais nos confitures sont parfois trop sucrées, trop cuites, nos bocalux désespérément insipides ! Heureusement, les auteures de cet ouvrage nous livrent toutes leurs astuces pour conserver les fruits avec peu de sucre, tout en sauvegardant leurs saveurs : utiliser l'agar-agar en gélifiant naturel, privilégier les sucres naturels : miel, sirop d'agave, sucres de fruits, stériliser certaines préparations... Mais aussi créer de délicieuses compotes, des pâtes de fruits, des fruits séchés, des glaces, des sirops, des gâteaux. 55 recettes faciles, saines et originales pour profiter du bon goût des fruits toute l'année !.

Notes Index.

Sujet(s) Cuisine (fruits)

Exemplaires

Aperçu	Livre
Bib. d'origine	Saint Just malmont
Section	Adulte
Cote	641.64 CHI
Situation	en rayon
Date retour	