

En librairie le 11 janvier 2018

## LA REINE DE LA STREET FOOD

La gaufre est devenue furieusement tendance, et pas uniquement à Mardi gras : on constate une éclosion de bars à gaufres (Yummy & Guiltfree, Comptoir belge, Waffle Factory...) et de foodtrucks (Glazed, Cônys...). Les types de gaufres se multiplient et se spécialisent : bubble waffle, gaufres salées, gaufre de Lille, gaufres burgers... Les vegans ne sont pas en reste: les stands de gaufre ne désemplassent pas dans tous les événements vegan (VeggieWorld, festival Smmmile).

## LE LIVRE

Dans ce premier livre 100 % vegan sur la gaufre (traditionnellement à base de lait et d'œufs), découvrez des gaufres salées et sucrées, avec de nombreuses alternatives sans gluten. Fines, épaisses, en forme de coeur ou de sucette, gaufrettes ou transformées en tacos, colorées au jus de betterave... 25 recettes originales et inratables et leurs toppings gourmands.

Au sommaire :

- les traditionnelles : gaufres de Bruxelles, gaufres de Liège, gaufrettes... revisitées à base de laits végétaux (amande, coco, soja...) et de farines avec ou sans gluten
- les salées : mini gaufres-apéro, gaufre pizza, tacos, falafel...
- les sucrées : brownie et cookie, tarte aux fraises, pink gaufre...
- Toppings et garnitures pour gaufres : chantilly végétale, pesto, pâte à tartiner...

*Recettes disponibles pour la presse :*

*Avocado gaufres*

*Gaufre falafel*

*Gaufre tacos*

*Gaufre de liège*

*Cookies gaufres*

*Pink gaufres*



## 25 GAUFRES VEGAN

Clémence Catz

Photographie Laura VeganPower

72 pages – 16 x 22 cm

Broché avec rabats

Prix public 9,95 €

ISBN 978-2-84221-580-4

En librairie le 11 janvier 2018

## L'AUTRICE



Créatrice culinaire pour les plus grandes marques bio, **Clémence Catz** est autrice aux éditions La Plage de nombreux ouvrages de référence dont *Chia, lin et psyllium*, *Cuisine veggie*, *les savoir-faire*, *Bar à porridge*... Elle anime le blog culinaire «Chez Clem, le labo du bio».