

En librairie le 27 avril 2017

Le livre

Avec les beaux jours, on a tous envie de prendre l'apéro avec ses amis ou en famille. Mais un apéro gourmand sans viande et sans fromage ? C'est possible avec ce premier titre 100% vegan de Clea !

Découvrez la cuisine vegan à travers près de 30 recettes et leurs variantes pour toutes les saisons. L'apéro, le moment idéal pour s'initier ou initier ses amis de manière conviviale :

• Petits biscuits et mini gâteaux

Green gaufres à l'avocat et brocoli, bretzel-buns au pesto de roquette, babka aux herbes et aux noix... Confectionnez en peu de temps les standards maison de l'apéro revisités à la mode vegan.

• Boulettes, brochettes et petites bouchées

Les meilleures recettes vegan en version apéro-dinatoire : boulettes de pois-chiches et patates douces sauce tahin, bouchées de tofu coriandre et cacahuètes, mini-banh bao au tempeh laqué...

• Tartinades et verrines vegan

Des recettes ultra-rapides pour découvrir de nouvelles saveurs végétales : velouté de carotte et granola salé, chips de chou-fleur et chou kale, pâté végétal forestier...



Parce qu'un apéro ne serait pas complet sans un verre, chaque recette est accompagnée des propositions œnologiques de Claire Brachet, spécialiste des vins vegan.



Apéro Veggie

Clea
Photographies Émilie Gaillet
Conseils œnologiques Claire Brachet

72 pages

16 x 22 cm

Prix Public TTC : 9,95 €

ISBN 978-2-84221-530-9

L'auteure

Depuis son premier succès *Agar-agar, secret minceur des Japonaises*, Clea a publié une quinzaine de livres aux éditions La Plage. Plusieurs ont été traduits à l'étranger et sont disponibles en espagnol, en allemand, en anglais... *P'tit Chef bio* a reçu le prix La Mazille jeunesse du Festival international du livre gourmand de Périgueux.

Clea est diplômée en sciences sociales appliquées à l'alimentation.

