

En librairie le 02 novembre 2017

Des bonbons healthy

Symboles de gourmandise enfantine, les bonbons sont souvent les premiers en ligne de mire lorsqu'il s'agit de la santé de nos bambins : entre gélatine, colorants et additifs issus des os, de la peau ou du lait des animaux... Ils avaient bien besoin d'une version vegan.

Le livre

Après le succès de *Cuisiner en couleurs*, Sandrine Costantino nous présente son deuxième livre sans colorants artificiels ni produits d'origine animale. Un joli petit livre cadeau, imprimé sur différents papiers et illustré pas-à-pas en technique «tampon» (linogravure) et photographies.

Avec la rigueur et le sens du détail qui la caractérisent, elle nous apprend à fabriquer à la maison les bonbons de notre enfance, de toutes les couleurs, formes et textures : bonbons sucrés ou acidulés, durs ou mous, et toujours bio et vegan ! Les connaisseurs apprécieront.

100% naturelles, faciles à préparer et illustrées, retrouvez 30 recettes incontournables pour petits et grands, précédées d'un cahier technique pour être incolable sur la confiserie maison :

- fraises Tagada
- bouteilles de coca
- caramels mous
- snickers
- oursons
- chamallows
- carambars
- frites acidulées
- ...

L'autrice



Professeure agrégée de biochimie et docteure en biologie, Sandrine Costantino aime comprendre ce qui l'entoure, surtout quand cela concerne la nourriture. Son jeu favori : créer des recettes en enlevant tel ou tel ingrédient, avec toujours en vue la simplicité et le respect de l'environnement. Fondatrice du concours culinaire « Saveurs durables » elle partage ses recettes et quelques réflexions sur son engagement vegan sur son blog, Végébon. *Bonbons vegan* est son deuxième livre.



Bonbons vegan

Sandrine Costantino
Illustrations Maëva Tur
Photographies Caroline Féraud

Broché avec jaquette
160 pages - 15 x 20 cm
Prix Public TTC : 15 €
ISBN 978-2-84221-558-3