

En librairie le 14 septembre

Plus d'excuses !

Que l'on blâme les produits laitiers ou les œufs, on a déjà tous pensé qu'on ne pourrait jamais devenir vegan : tartine de chèvre, omelette, chocolat au lait ou flan, les raisons sont nombreuses de ne pas oser sauter le pas.

Avec *Ma petite boucherie vegan*, Sébastien Kardinal avait déjà résolu le dilemme de la viande avec gourmandise et précision; dans *Aquafaba*, il s'est attaqué au blanc d'œuf avec brio. Il ne manquait plus que le jaune d'œuf et la question épineuse des produits laitiers : avec créativité et la touche d'humour si caractéristique de ses livres, c'est à présent chose faite !

Le livre

Loin des nombreux livres déjà parus sur les fromages vegan ou les laits végétaux, Sébastien Kardinal s'attache ici à végétaliser les rayonnages d'une crèmerie de A à Z : les laits et les fromages bien entendu, mais aussi le beurre, les yaourts, les œufs... Préparez-vous à être bluffé !

À partir de soja, de sésame, d'amandes, de noix de cajou mais aussi à base de raifort ou de riz, découvrez 25 recettes inédites de laits, crèmes, yaourts, fromages et autres jaunes d'œufs.

- La crème fleurette, le beurre demi-sel, les yaourts aux fruits ou flans au caramel...
- La bûche au chèvre fondante, la feta à l'huile, le cream cheese mais encore la très traditionnelle boulette d'Avègne ou le bleu...
- Les œufs au plat, brouillés, cocotte, pochés...

Aucune facette n'est épargnée dans cet ouvrage qui revisite tous les classiques de la crèmerie avec des techniques et des ingrédients originaux, pour un résultat plus vrai que nature.

L'auteur



Sébastien Kardinal est l'auteur de *Ma petite boucherie vegan* et d'*Aquafaba*. Cuisinier inventif et talentueux, il donne régulièrement des cours à l'Association Végétarienne de France (AVF) et des démonstrations culinaires lors de différents salons.

Vegans depuis de nombreuses années, Laura VeganPower et lui ont fondé ensemble il y a dix ans VG-Zone.net, LE site vegan français de référence.



Ma petite crèmerie vegan
Sébastien Kardinal

Photographies Laura Veganpower

72 pages

16 x 22 cm

Prix Public TTC : 9,95 €

ISBN 978-2-84221-549-1

Recettes disponibles pour la presse :

- crème fleurette
- Flanvy au caramel
- ail et fines herbes
- feta à l'huile
- œufs brouillés