

En librairie le 6 février 2019

LA PÂTE À CHOUX S'INVITE AU DESSERT

Les grands standards de la pâtisserie française ont désormais leur version vegan. Après plusieurs années de recherche, la cheffe Bérénice Leconte a élaboré sa recette de la pâte à choux vegan et sans gluten dont elle partage aujourd'hui le secret. Chouquettes, éclairs, Paris-Brest, saint-honoré... Il n'y a plus de raisons de se priver !

LE LIVRE

À partir d'une recette de la pâte à choux présentée dans un pas à pas qui la rend accessible à tous, Bérénice Leconte vous accompagne dans la réalisation de 19 grands classiques végétalisés. Les recettes sont accompagnées des élégantes photographies de Laura VeganPower, pour un résultat qui satisfera les plus fins gourmets d'entre vous !



MON PETIT CHOU VEGAN Bérénice Leconte

Photographies de

Laura VeganPower

72 pages - 16 x 22 cm

Prix public 9,95 €

ISBN 978-2-84221-638-2

En librairie le 6 février 2019



L'AUTRICE

Ingénieure en alimentation et santé, Bérénice Leconte s'est reconvertie en 2013 pour devenir pâtissière. Elle fonde en 2016 VG pâtisserie, la première pâtisserie parisienne 100% vegan.

Elle est l'autrice aux Éditions La Plage de *Pâtisserie vegan*.