

En librairie le 24 avril 2019

ENVIE DE TARTE ?

La tarte reste une indémodable, une incontournable de la cuisine. Après le succès des tartes soleil, c'est la tarte tatin qui a fait son grand retour dans la blogosphère. Déclinables à l'infini, colorées, ornées de décors en tous genres, elles s'affichent sur les réseaux autant qu'elles ravissent les plus fins gourmets. Clea en propose ici plus de 200 versions, végétariennes, saines et toujours savoureuses !

LE LIVRE

Divisé en quatre parties graphiques et colorées, ce livre ressource vous permet de répondre à toutes vos envies, de la tarte fine à la tourte en passant par la pizza, la tarte tatin, la quiche ou encore les galettes :

- Des pas à pas illustrés pour réaliser la pâte de son choix (sucrée, salée, végétale, sans gluten ou encore briochée), de jolis décors, une garniture soignée...
- Des déclinaisons par légumes, pour adapter ses créations au gré des saisons et de son inspiration ;
- Des recettes innovantes pour varier les fonds de tartes, leurs formes, et revisiter des classiques du monde entier ;
- Et pour finir : à chaque fruit, sa tarte ! Abricot, banane, figue, mangue, pomelo... Vos papilles vous remercieront.



TARTES FINES, GROSSES
TOURTES ET BELLES TÂTINS
Clea

Photographie Pixel & Béchamel

252 pages - 19 x 26 cm
Prix public 24,95 €
ISBN 978-2-84221-653-5

En librairie le 24 avril 2019



L'AUTRICE



Diplômée en sociologie de l'alimentation et autrice culinaire, Clea promeut depuis de nombreuses années une alimentation végétarienne, bio, locale et de saison. Elle est l'une des blogueuses culinaires les plus connues en France : son blog de cuisine est parmi les plus consultés (cleacuisine.fr).