

Collection **ALBUMS LAROUSSE****RELIGIEUSES & ÉCLAIRS**

30 recettes clairement expliquées et des conseils pour confectionner la pâte à choux, *coucher* la pâte sur la plaque, préparer des crèmes et des mousses pour fourrer les éclairs, réaliser différents glaçages et décorer les gâteaux de façon originale.

Des éclairs et religieuses aux goûts classiques (*vanille, chocolat, café*) ainsi que des parfums plus originaux (*lavande, chocolat blanc-gingembre, gianduja...*) et des mini-éclairs en version salée, à servir à l'apéritif.

Auteur : **Valéry Drouet** – Photographe : **Pierre-Louis Viel**

**DESSERTS SANS SUCRE**

30 recettes de desserts, élaborées avec le concours d'une nutritionniste :

- sans sucre ajouté (*papillotes de banane aux épices...*),
- avec stevia (*moelleux polenta, framboise et pavot...*),
- avec miel et sirops (*petites crèmes à l'indienne...*),
- avec édulcorant (*muffins noix et myrtilles*).

Les apports nutritionnels de chaque dessert sont précisés de manière à pouvoir équilibrer ses repas.

Auteure : **Sophie Dupuis-Gaulier** – Photographe : **Stéphanie Bahic**
avec la collaboration de **Florence Daine**, nutritionniste

**PETITES CRÈMES, FLANS & ENTREMETS**

30 recettes de crèmes salées ou sucrées à proposer à l'apéritif, en entrée ou en dessert :

- 15 recettes de **crèmes salées** (*flans de carottes et petits pois, crèmes à l'artichaut, flans roses à la betterave, crèmes de chou-fleur au sarrasin et au maquereau fumé...*),
- 15 recettes de **crèmes sucrées** (*crèmes aux trois chocolats, crèmes de cassis, crèmes de châtaignes, blanc-manger au coco, yaourts gelés aux fruits de la Passion...*).

Auteure : **Bérengère Abraham** – Photographe : **Valérie Lhomme**

Chaque titre : 18,3 x 23,5 cm, 64 pages, relié, dos toilé, **7,90 €**

Des milliers de recettes Larousse à découvrir sur notre site dédié à la cuisine : <http://cuisine.larousse.fr/>

Relations presse LAROUSSE

Thérèse Leridon ☎ 01 44 39 43 92 ✉ tleridon@larousse.fr

Éditions LAROUSSE – 21, rue du Montparnasse, 75283 PARIS Cedex 06 – www.editions-larousse.fr

