

"Sans gluten et tellement bon"

Le livre de recettes de la société belge de la coélaquie asbl est préfacé par Alexandra Gatel (diététicienne, professeur de cours de cuisine et maître de formation pratique à l'Institut Paul Lambin à Bruxelles) et est superbement illustré par l'artiste Myra & les couleurs de « Mon amie Luce ». Au menu, plus de 100 recettes sans gluten (et sans lactose pour certaines) classées par thème et des conseils pour cuisiner sans gluten :

Apéritif / Entrées / Sauces / Plats / Accompagnements

Pains / Pâtes en tout genre (tarte, pizza, pâtes, crêpes, beignets, gaufres..)

Viennoiseries / Cakes, tartes, gâteaux / Autres desserts / Biscuits / Petit déjeuner

Le livre contient en outre des recettes (avec photos des plats) de chefs belges tels que :

- Julien Lapraille (candidat top chef, cuisinier à domicile et chroniqueur RTL)
- Jenna Leurquin (JL Pâtisseries – pâtisserie à Scottsdale- Arizona)
- Marc & Sylvie Dethye (Le Croc bon'heure – restaurant à Braine-l'Alleud)
- Jean-Benoît Ghenne (Generous – biscuiterie artisanale à Bruxelles)
- Jean-Noël Motmans (L'amarante – restaurant à Liège)
- Wendy Gallois (gagnante de notre concours auprès des écoles hôtelières).



Schnitzer
GLUTENFREE