

Complètement tartes ! Un livre sur les tartes, quiches, pizzas

Le livre « Complètement tartes ! » vient de paraître aux éditions Terre Vivante. Il propose pas moins de 21 recettes de pâtes et 45 garnitures, dont certaines vraiment originales !

Envie de changer de la traditionnelle tarte aux poireaux ou de la sempiternelle quiche lorraine ? Ce livre est fait pour vous ! Ecrit par Amandine Geers et Olivier Degorce, déjà auteurs d'ouvrages publiés chez Terre Vivante, le livre « Complètement Tartes ! » va donner un coup de neuf à vos quiches et tartes maison. En effet, il propose de maîtriser de A à Z « l'art de la tarte ».

On découvrira ainsi comment fabriquer la pâte, à travers pas moins de 21 recettes différentes : pâte « classique », mais aussi à l'épeautre, sans gluten au sarrasin, pâte salée crue vegan sans gluten, pâte sucrée, pâte à la châtaigne, à l'huile de coco, pâte à pizza...les déclinaisons sont multiples et sont adaptables aux différents régimes (végétarien, vegan, sans gluten...).

Du côté des recettes de tartes, là aussi le choix est vaste, avec 45 recettes de garnitures : tarte salée, végétarienne, quiche, tourte, tartes salées avec viande ou poisson, mais aussi pizzas, tartes desserts crues ou cuites, toutes plus originales les unes que les autres : quiche petits pois, tétragone et fêta, quiche aux orties et à la tome de brebis, tartelettes aux poireaux et lait de coco (pour le dessert!), ou encore les tartelettes aux haricots rouges...

Agrémenté de belles photos, clair et coloré, le livre « complètement tartes ! » trouvera aisément sa place dans la cuisine. Le mélange entre les recettes originales et celles

plus classiques est idéal, car il permet à tout un chacun de se lancer dans la réalisation de tartes, quiches, ou pizza, et de progresser par la suite vers des préparations plus créatives. Une idée cadeau toute trouvée pour Noël !