

# TOUT EST BON DANS LA COURGE

- DES CAHIERS DE CUISINE CONTEMPORAINS, RÉSOLUMENT PRATIQUES, ORIGINAUX ET ÉLÉGANTS  
- DES MONOGRAPHIES EXHAUSTIVES SUR CHAQUE LÉGUME (40 RECETTES)  
- UNE APPROCHE ÉCOLOGIQUE ET POSITIVE, DANS L'ESPRIT DES ÉDITIONS RUE DE L'ÉCHIQUIER

## L'AUTEUR

Auteur, créatrice de recettes, photographe et styliste, **Sophie Brissaud** collabore avec de nombreux chefs et a écrit une trentaine de livres sur la cuisine et les vins (La Martinière, Hachette, Solar, etc.). Reporter culinaire, elle explore les traditions et l'actualité des cuisines des cinq continents. Elle est également l'auteur d'une série de films documentaires, *Le Bonheur est dans l'assiette*, produit par Arte. Sophie Brissaud a déjà publié *Tout est bon dans la pomme de terre*.

♦ **Introduction** : Journaliste spécialisée en environnement, **Frédérique Basset** est déjà l'auteur aux éditions Rue de l'échiquier de *Vers l'autonomie alimentaire. Pourquoi, comment et où cultiver ce que l'on mange*

(collection Diagonales) et des *Quatre Saisons de Gilles Clément. Itinéraire d'un jardinier planétaire*.

## L'ILLUSTRATRICE

**Marie Delafon** collabore avec de nombreux éditeurs dans le domaine de l'édition jeunesse dont Nathan, Larousse, Mila et Albin Michel jeunesse. Elle est l'illustratrice des *Agendas des Jardins de Coccagne*.

## LE PARTENAIRE

Suite au succès des *Agendas des Jardins de Coccagne*, le **Réseau Coccagne** signe un nouveau partenariat avec les Éditions Rue de l'échiquier pour favoriser le développement de cette collection, qui bénéficie aussi du soutien de Biocoop SA.

## LA COLLECTION

Des cahiers de cuisine pratiques et complets (40 recettes par ouvrage), riches monographies dédiées chacune à un légume. La carotte, la pomme de terre, la courgette, la tomate, le poireau, les courges, etc. : comment utiliser toutes les parties de chaque produit ? Comment varier les modes de préparation

pour en tirer le meilleur parti ? Une approche positive de la cuisine, axée sur le plaisir tout en privilégiant la lutte contre le gaspillage alimentaire, la promotion des circuits courts et la sensibilisation à une alimentation saine.

## LE SOMMAIRE

1. Tout est bon... ; 2. La courge fondante ; 3. La courge croquante ; 4. La courge onctueuse ; 5. La courge dessert

## QUELQUES RECETTES

Chips de courge ; Pain au potiron ; Charlotte au potimarron, aux pignons et aux épinards ; Lasagnes de courge ; Crumble de courge au pecorino ; Courge musquée en pickle au curcuma ; Velouté de butternut aux pommes ; Beignets de courge rouge ; Courge confite au safran, yaourt de brebis



collection  
**Tout est bon dans**

**Genre** : livre de cuisine

**Rayon** : cuisine

**Prix** : 8 euros

**Format** : 170 x 220 mm

**Nombre de pages** : 64

**Poids** : 190 g

**Couverture** : bichromie sur carte 2 faces Condat Silk 300 g (couverture souple)

**Intérieur** : bichromie sur papier offset Coral Book White 140 g certifié FSC/PEFC

**Reliure** : cahiers cousus, dos carré collé

**Édition originale** : Dekom Verlag, 2012

**Pelliculage** : soft touch (pelliculage mat aspect velours)



EAN : 9782374250533  
ISBN : 978-2-37425-053-3

PARUTION :  
3 OCTOBRE 2016