

# TOUT EST BON DANS LE POIREAU

- 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

Styliste culinaire, traductrice et auteur, **Virginie Perrotte** a écrit plusieurs livres de cuisine, principalement axés sur les desserts, la pâtisserie et les accords « sucré-salé ».

Au plus près du produit, elle a également participé à la conception de préparations culinaires et à la création de recettes pour de grands groupes alimentaires. Virginie Perrotte a déjà publié *Tout est bon dans la courgette*.

♦ **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 Cocagne*.

## LE PARTENAIRE

Suite au succès des *Agendas des Jardins de Cocagne*, le **Réseau Cocagne** 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

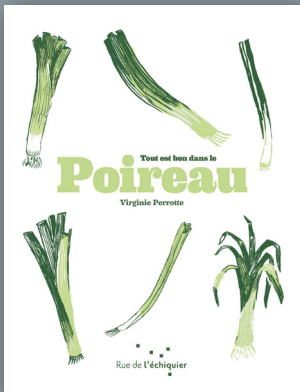
toutes les parties de chaque produit ? Comment varier les modes de préparation pour en tirer le meilleur parti ? Une approche positive de la cuisine, axée sur le plaisir tout en privilégiant la lutte contre le gaspillage alimentaire, la promotion des circuits courts et la sensibilisation à une alimentation saine.

## LE SOMMAIRE

1. Tout est bon... ; 2. Le poireau fondant ; 3. Le poireau croquant ; 4. Le poireau onctueux ; 5. Le poireau dessert

## QUELQUES RECETTES

Poireaux nouveaux rôtis (thym, mozzarella) ; Salade de riz et poireaux aux lentilles vertes ; Risotto au poireau et au citron ; Blancs de poireaux braisés à la niçoise ; Kasha au poireau confit ; Petites gougères au poireau ; Écrasé au poireau et à la pomme de terre ; Financiers au poireau et aux canneberges



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** : Oekom Verlag, 2012

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



EAN : 9782374250526  
ISBN : 978-2-37425-052-6

PARUTION :  
3 OCTOBRE 2016

Rue de l'échiquier

12, rue du Moulin-July 75011 Paris tél. : 01 42 47 08 26 www.ruedelechiquier.net contact@ruedelechiquier.net