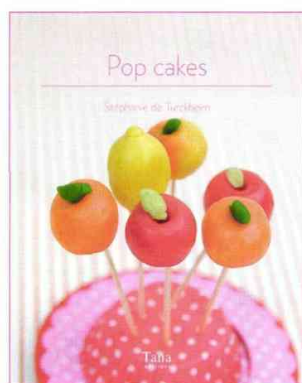




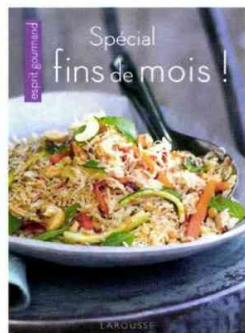
## Bons plans

# La cuisine au fil des pages



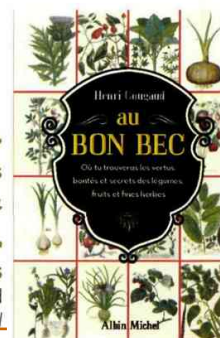
**Pop cakes**  
 Stéphanie de Turkheim  
 Tana Editions

Connaissiez-vous les Pop-cakes ? Une gourmandise tout droit venue de chez nos voisins anglais, blasés des Cup-Cakes. En gros, ce sont des restes de gâteaux mixés puis liés avec du fromage frais, de la pâte à tartiner ou une crème pâtissière épaisse. Cela se présente sous la forme d'une sucette décorée. Comme pour les Cup-cakes, une certaine fibre artistique s'impose, à moins que vous ne vous concentriez uniquement sur Halloween. Il faut surtout être doué pour le planté de bâton car on ne s'improvise pas roi du Pop-cakes comme ça ! En tout cas, Stéphanie de Turkheim nous propose 37 recettes, toutes plus belles les unes que les autres où le salé côtoie le sucré. À faire en famille !



**« Special fin de mois »**  
 Collection Esprit gourmand  
 Éditions Larousse

Pas toujours facile de manger sain et équilibré lorsque les budgets courses sont de plus en plus serrés. Ce livre nous donne des conseils pour mieux s'organiser ou encore des astuces pour utiliser les restes. Avec plus de 180 recettes bon marché, voilà de quoi régaler toute la famille sans se ruiner. Des recettes pourtant très originales parfois, qui vont de la simple soupe au chou, au porc à la toscane en passant par le tajine de boulettes d'agneau au gratin de penne aux légumes. Pour finir sur une note sucrée, laissez-vous tenter par les fruits rouges glacés et coulis au chocolat blanc ou le clafoutis aux mûres.



**Au bon bec »**  
 Où tu trouveras les  
 vertus, bontés et  
 secrets des légumes,  
 fruits et fines herbes  
 de Henri Gougoud  
 Editions Albin-Michel

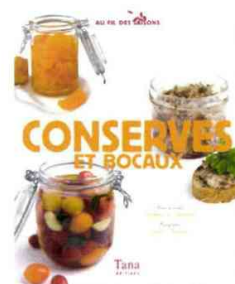
Dans ce petit bréviaire du bien vivre et du bien manger, Henri Gougoud retrouve le ton enjoué des almanachs d'antan. Proverbes, contes, anecdotes historiques, expressions savoureuses, conseils, informations diététiques... et plein de recettes ! Un pur bonheur pour tout ceux qui, aujourd'hui, recherchent la simplicité, le goût des choses naturelles et pleines de saveur, et les bienfaits d'une alimentation que l'on partage en se racontant toutes sortes d'histoires...

**La cuisine sans gluten**  
 Clémentine et Michel Oliver  
 Éditions Albin-Michel



« Ce livre est avant tout une histoire d'amour entre un père, grand cuisinier et sa fille, intolérante au gluten. Ce père va donc réinventer des recettes et les adapter à son allergie. Il propose dans ce livre 65 recettes faciles et savoureuses. Du classique au bluffant, du simplissime au plus recherché, en passant par la fast-food revisitée. En prime, un bonus : des conseils pratiques comme la liste des produits contenant du gluten caché, des idées-menus et des variantes.

**Conserves et bocaux**  
 Stéphanie de Turkheim  
 Tana Éditions



Préparer des bocaux est une tradition d'autrefois qui s'était relativement perdue, mais qui revient peu à peu. Avec cet ouvrage, réalisez 100 recettes de terrines et bocaux au fil des saisons. Terrine de foie gras, pâtés, conserves de fruits et de légumes... de quoi garnir vos garde-manger de produits faits maison pendant toute l'année !