

**17 RECETTES, DES ASTUCES CULINAIRES –
 QUAND L'AROMATHÉRAPIE RENCONTRE LA CUISINE VÉGÉTARIENNE**

MEV : 08/06/2015
 Suisse

CUISINE - RECETTES - 025



Recto Verseau

**CUISINE VÉGÉTARIENNE
 AUX HUILES ESSENTIELLES**

Marc Ivo Böhning



Quelques gouttes et c'est la fête des papilles !

Les huiles essentielles (HE) concentrent **les goûts et les odeurs de la nature**.

Elles proposent **le meilleur des plantes** sous forme d'or liquide dans la cuisine.

Car lorsqu'elles sortent de la pharmacie, ce n'est pas pour passer devant la cuisine en saluant poliment. Non, elles entrent, s'y plaisent, font la fête, campent un moment jusqu'à ce qu'on les apprivoise et leur fasse une place dans l'armoire à épices.

Là, elles complotent et fomentent des plans diaboliquement divins, qui ne manqueront pas de conférer aux **plats** des **saveurs originales**.

Dimensions : 14 x 18
 Nombre de pages : 104
 Support : Livre Broché
 Caractéristiques : Dessins N&B

17,00 €

Réf. 54775



VÉGÉTARISME - AROMATHÉRAPIE - NATUROPATHIE



Marc Ivo Böhning

Marc Ivo Böhning (Aromarc) est un naturopathe et physiothérapeute suisse. Sortant des sentiers battus, il a construit par lui-même sa façon originale de cuisiner et surtout innové dans la façon d'incorporer les huiles essentielles dans les mets.

Table des matières

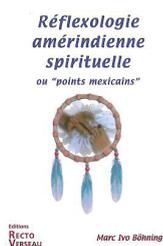
- 17 recettes toutes végétariennes dont :
- 14 sans gluten ;
 - 12 sans produits laitiers ;
 - 1 sans produits laitiers ni gluten.

Des infos et astuces sympa sur l'utilisation des huiles essentielles en début de livre, sur leurs propriétés thérapeutiques...

Du même auteur - 3 000 ex vendus



Réf. 29640



Réf. 26093



Réf. 28568

