



## Déshydrater les aliments: Techniques et recettes

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Déshydrater les aliments: Techniques et recettes

*Catherine Moreau*

**Déshydrater les aliments: Techniques et recettes** Catherine Moreau

 [Télécharger Déshydrater les aliments: Techniques et recettes ...pdf](#)

 [Lire en ligne Déshydrater les aliments: Techniques et recette ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Déshydrater les aliments: Techniques et recettes Catherine Moreau

---

112 pages

Présentation de l'éditeur

Nouvelle édition en 2014 Quatrième de couverture

La déshydratation est un des modes de conservation des aliments les plus anciens. Elle permettait, quelle que soit la saison, de consommer fruits, légumes, viandes et poissons après les avoir fait sécher au soleil.

S'inspirant de ce procédé, les déshydrateurs actuels sèchent les aliments en quelques heures tout en préservant leur valeur nutritionnelle, et ce, pour un faible coût énergétique. Cette pratique ancestrale, remise au goût du jour, s'adresse à tous, que l'on vive à la campagne ou en ville : les jardiniers pourront ainsi profiter des fruits de leur travail toute l'année, tandis que les consommateurs avertis y verront un avantage économique : quand un fruit ou un légume est de saison, il est moins cher. Après une introduction qui répond aux questions essentielles que peut se poser le futur utilisateur d'un déshydrateur, le livre suit les saisons - condition essentielle pour optimiser le procédé - et propose pour chacune d'elle les fruits et légumes à déshydrater accompagnés de recettes simples et gourmandes. Biographie de l'auteur

Ex-conceptrice rédactrice dans la publicité, Catherine Moreau revient à sa première passion : la cuisine. Une formation à l'école du cordon bleu puis quelques expériences en restauration, et la voici cuisinière-auteure-styliste et même photographe. Auteure d'une quinzaine de livres pour plusieurs maisons d'éditions, elle conseille quelques grandes marques sur les sections "food", écologique.

Download and Read Online Déshydrater les aliments: Techniques et recettes Catherine Moreau

#Z03W9SEYN4V

Lire Déshydrater les aliments: Techniques et recettes par Catherine Moreau pour ebook en ligne Déshydrater les aliments: Techniques et recettes par Catherine Moreau Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Déshydrater les aliments: Techniques et recettes par Catherine Moreau à lire en ligne. Online Déshydrater les aliments: Techniques et recettes par Catherine Moreau ebook Téléchargement PDF Déshydrater les aliments: Techniques et recettes par Catherine Moreau Doc Déshydrater les aliments: Techniques et recettes par Catherine Moreau Mobipocket Déshydrater les aliments: Techniques et recettes par Catherine Moreau EPub

**Z03W9SEYN4VZ03W9SEYN4VZ03W9SEYN4V**