

Ma cuisine au micro-ondes

100 recettes sans prise de tête

Céline DE CÉROU

- > Parution le 16 JANVIER
- > 216 pages
- → 19,90 €

L'AUTEURE

Céline de Cérou est styliste et photographe culinaire, basée à Marseille. Elle est auteure de plusieurs livres de cuisine chez Solar dont le dernier est La cuisine pour enfants avec le robot Monsieur Cuisine Mini. On peut retrouver son travail sur www.celinedecerou.com.

100 recettes créatives et à petit prix à cuisiner au micro-ondes.

Habituellement utilisé pour la décongélation et le réchauffage de plats ou d'aliments, voici un livre dont les 100 recettes ont été confectionnées pour être cuites au micro-ondes.

100 recettes **originales et ultra gourmandes pour se préparer de bons petits plats**: poisson au gingembre, tacos de poisson, laksa aux crevettes, polenta au ragoût de saucisse, lard à la coréenne, donburi, crozets au potimarron, mais aussi sticky mango rice, clafoutis ou fruits pochés... Ces recettes sont réalisables avec tous les micro-ondes entrée de gamme (700 W).

C'est incroyable tout ce qu'on peut cuisiner avec un micro-ondes! Ce mode de cuisson est :

- rapide, et permet de cuisiner aussi des plats élaborés (risotto, frittata...),
- économe en énergie (pas de préchauffage),
- sain puisqu'il propose une cuisson à basse température qui préserve les micronutriments, et qui nécessite peu de matière grasse,
- ET contrairement aux idées reçues, sûr à 100 % : les ondes électromagnétiques qu'il émet sont du même type que les ondes lumineuses ou les ondes radio. À titre d'exemple, nos téléphones portables émettent plus de micro-ondes qu'un four à micro-ondes.





