



GASTRONOMIE

La boucherie sans os



Vous avez toujours souhaité arrêter de consommer de la viande mais vous êtes trop fan de brochettes, de rôtis, de burgers ou de tartare bien saignant ? Ce livre est fait pour vous !

À la tête du plus ancien restaurant végétarien du monde, fondé en 1898 à Zurich, Rolf Hiltl a créé la première boucherie végétarienne de Suisse, où on trouve tous les substituts qui permettent de recréer le goût et la texture de la viande.

Avec son équipe, il revisite dans ce livre toutes les recettes classiques à base de viande en mode végétarien ou vegan. On y apprend comment faire friands à la saucisse, boulettes à la tomate, tartare, stroganoff, salade de poulet, quiche lorraine, « noix gras » en gelée, bœuf bourguignon et même pain de viande... Le tout sans qu'aucune goutte de sang ne soit versée !