



Sélection sucrée de livres à déguster.

PASSIONNÉ DU BOCAL

La fermentation, technique ancestrale de conservation des aliments, peut paraître mystérieuse, à mi-chemin entre alchimie et science ultra pointue. La cheffe Rachel de Thample propose une méthode simple et ludique pour se familiariser avec, et assouvir son désir de participer aux

fascinantes expériences de la fermentation. Côté papilles, les aliments fermentés révèlent une infinie richesse d'arômes. De quoi remplir ses étagères de bocaux de fruits fermentés au miel, levains divers, ou crème au kombucha. Fun!

Fermentation, de Rachel de Thample, Éd. Ulmer, 19,90 €, parution avril 2021.

