



PURE PISTACHE

**Louise DENISOT
et Jean-Paul LAILLET**

**Photographies de Frédéric Baron-Morin
Stylisme d'Anouk Grumbach**

En librairie le 29 septembre 2011

LE LIVRE

Bonne pâte, la pistache !

La pâte de pistache, à la saveur unique et généreuse, se fond dans toutes les préparations salées ou sucrées. Jusque là réservée aux professionnels et maintenant accessible à tous, elle s'intègre facilement dans une préparation. D'un coup de cuillère, elle sublime un financier, chatouille une salade, renouvelle le millefeuille et métamorphose des fruits rôtis au four. Elle colore les préparations et se fait toujours apprécier dans une panna cotta. Elle apporte une touche contemporaine à un poisson et surprend dans une vinaigrette. À vos papilles !

**Une touche de
pistache dans
28 recettes
sucrées et salées.**

Tartelettes aux fruits secs et caramel de pistache • Moelleux au chocolat noir, cœur de pistache • Joles de lotte coco-pistache • Crèmes renversées à la pistache, coulis de pamplemousse rose • Cookies origan, tomate séchée et pistache • Chantilly toute verte • Cobbler fruits rouges-rhubarbe pistaché.

LES AUTEURS

Jean-Paul Laillet est un fou de cuisine. Son inventivité le pousse à retravailler ou à créer sans cesse de nouvelles recettes. Animateur culinaire, il dirige des ateliers de cuisine. Il a publié *Ces huiles, j'en fais quoi ?* et *Tout chocolat blanc*.

Louise Denisot est journaliste et animatrice culinaire. Elle a publié *Crêpes & Co, Mes desserts, j'en suis fière* et *Mes apéros méli-mélo*.

Chantal Mamou-Mani ☎ 01 47 54 91 28

quid@noos.fr

Contact Albin Michel : Jennifer Gaucher ☎ 01 42 79 19 13

jennifer.gaucher@albin-michel.fr