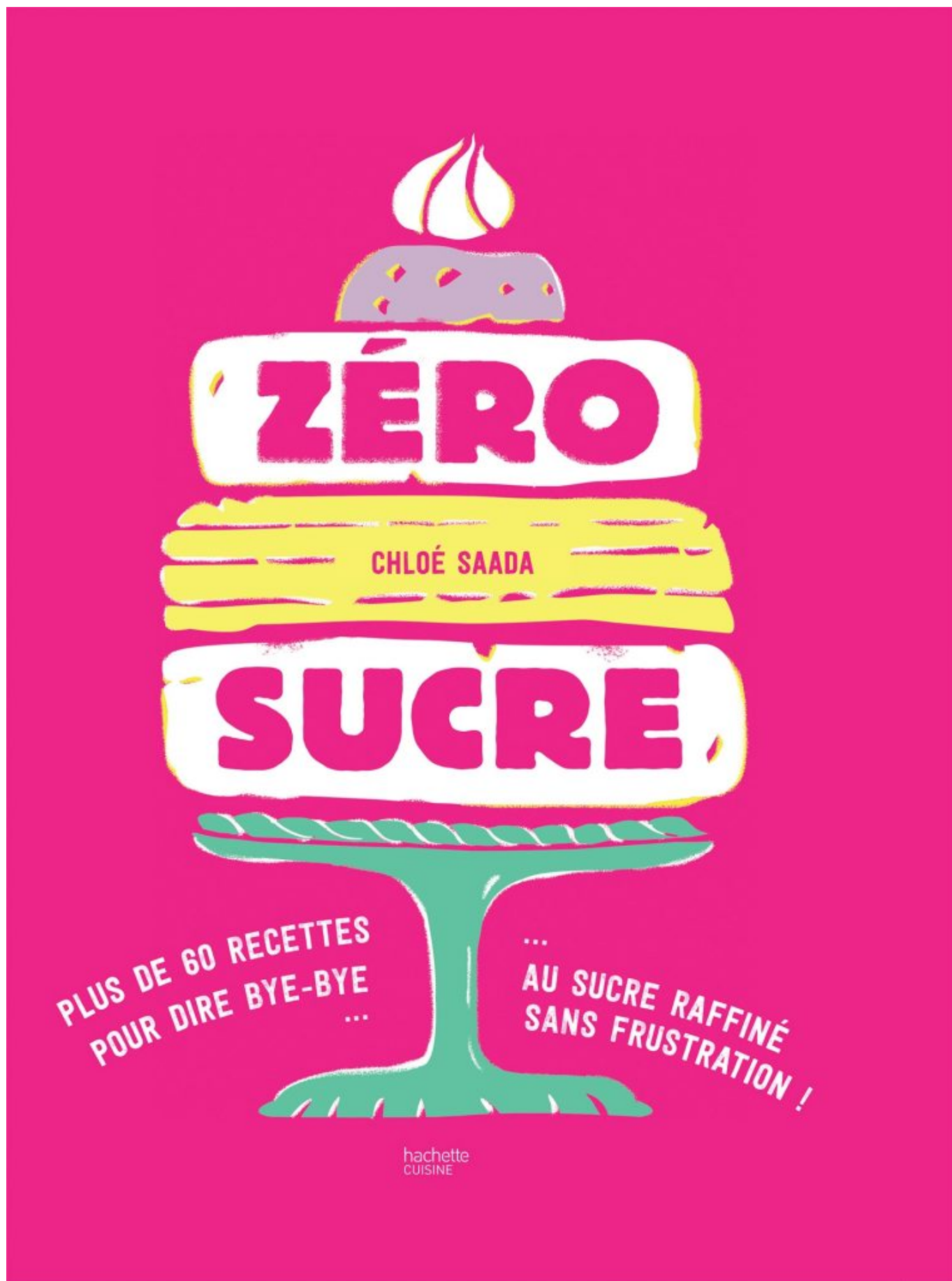




« Zéro Sucre » par Chloé Saada

Vous souhaitez supprimer le saccharose de votre alimentation sans pour autant être privé de desserts ? Dans « Zéro Sucre », Chloé Saada propose plus de 60 recettes pour satisfaire toutes les envies de douceurs sans sucres ajoutés.

Paru en août 2020 chez Hachette Cuisine



Chloé Saada, consultante et traiteur, a rassemblé dans son ouvrage **60 recettes**

qui permettent de conjuguer plaisir et équilibre. Car il existe de nombreuses alternatives meilleures pour la santé, et qui permettent de craquer en toutes occasions et sans culpabilité.

Ces recettes sont classées selon les occasions :

- **Les grands classiques du dimanche** : Fondant au chocolat, Flan pâtissier, Glace vanille et noix de pécan caramélisées, etc.
- **Les gâteaux pour les grandes occasions** : Millefeuille, Fraisier, Bûche keto roulée au chocolat praliné, Galette des rois, etc.
- **Les recettes pour le goûter** : Brownie aux noix de pécan, Gaufres à la vanille, Sablés à la confiture, Cookies cacahuètes, noix et pépites de chocolat, etc.
- **Les préparations pour le petit déjeuner et le brunch** : Granola maison, Pain perdu, Pâte à tartiner keto chocolat noisettes, etc.



Cookies keto aux amandes - Extraits de Zéro Sucre de Chloé Saada, photographie de Aline Pincet chez Hachette Cuisine.

Zéro Sucre

Chloé Saada

Editions Hachette Cuisine

19,95 Euros

Parution : août 2020

**Extraits de Zéro Sucre de Chloé Saada, photographies de Aline Pincet
chez Hachette Cuisine.**