
Réserver Mettre en favoris

Paru en 2023 chez [Rue de l'échiquier](#)

Tout est bon dans les fruits : chair, peau, trognons, pépins ! Apprenez à tirer parti de chaque fruit dans son intégralité, même quand il vous semble trop mûr ou abîmé. Vous régalez vos papilles et évitez de contribuer au grand gâchis alimentaire tout à la fois ! Nous avons tous connu ça : une banane qui brunit et que chacun abandonne dans la corbeille... des pommes qui nous ont fait de l'oeil au marché et dont la peau commence à se rider... Pas de panique ! Stéphanie Faustin, autrice engagée, pionnière dans la démarche zéro déchet et antigaspi, nous a concocté cette collection "Fruits zéro déchet" haute en couleurs. Passée maître dans l'art de marier les saveurs et les couleurs, elle s'est fait une joie d'explorer chaque fruit dans son entièreté et nous livre ici 25 recettes végétariennes originales, illustrées par d'appétissantes photographies. Quelques exemples de recettes : chaussons pomme-poire ; cookies à la compote de pomme, noix et cranberries ; pommes au four farcies aux fruits secs ; pâte de pomme aux épiluchures ; muffins aux épiluchures de pommes ; gelée de trognons et d'épiluchures de pomme ; pommes rôties au camembert ; salade d'endives, pomme et fourme d'Ambert ; etc.
La pomme zéro déchet



Sujet(s)

[Pomme](#)

[Recette](#)