

l'atelier bio : index alphabétique des recettes sucrées

recettes	page	saison	sans gluten	sans oeuf ¹	sans lait
Banana shake au lait d'amande	287	TS	SG	SO	SL
Biscuits aux épices et au sucre muscovado	306	TS	SG	SO	SL
Biscuits aux graines de tournesol, sésame et pavot	306	TS	SG	SO	
Bouchées au chocolat et à la purée d'amande	319	TS	SG		SL
Bûche glacée à l'orange et aux graines de pavot	302	H	SG		SL
Cake au yaourt de brebis glacé au citron	296	H	SG		
Cake aux raisins à l'essence de bergamote	295	TS	SG		
Cake dattes-noix à la chicorée	296	A	SG		
Charlotte poire-chocolat à la chantilly végétale	282	A	SG		SL
Clafoutis aux cerises au lait d'amande	280	E	SG		SL
Cookies « chocorange » aux flocons de quinoa	307	TS	SG	SO	SL
Crème anglaise vanillée au lait de riz	256	TS	SG		SL
Crème anglaise végétale	255	TS	SG	SO	SL
Crème chantilly végétale	258	TS	SG		SL
Crème glacée au café et à la noisette	290	TS	SG	SO	SL
Crème glacée au pain d'épices	290	TS	SG		SL
Crème glacée végétale à la vanille	290	TS	SG	SO	SL
Crème glacée végétale aux marrons et pommes poêlées	289	TS	SG	SO	
Crème pâtissière au café	258	TS	SG		SL
Crème pâtissière au chocolat	258	TS	SG		SL
Crème pâtissière au lait d'amande	258	TS	SG		SL
Crème renversée à l'essence de citron	274	TS	SG		SL
Crêpes à la pomme	314	A	SG	SO	SL
Crêpes châtaigne-sarrasin	314	TS	SG	SO	SL
Crêpes légères à la farine de châtaigne	314	TS	SG	SO	SL
Crumble de pêches et d'abricots à la purée de noix de cajou	273	E	SG	SO	SL
Crumble de poires aux épices et au chocolat	273	A	SG	SO	
Crumble de pommes aux flocons de petit épeautre	272	A		SO	SL
Entremet léger à la crème de coco	276	TS	SG	SO	SL

Far « comme un flan »	280	TS			SL
Far à la rhubarbe et au sirop d'érable	280	P			SL
Far aux pruneaux au lait d'avoine	280	TS			SL
Far poire-chocolat	280	A			SL
Financiers à l'orange et aux graines de fenouil	311	TS	SG		SL
Financiers au thé matcha	311	TS	SG		SL
Financiers vanillés à la poire	311	TS	SG		SL
Flan antillais au lait de riz	278	TS	SG	SO	SL
Flan au chocolat et à la purée de noisette	278	TS	SG	SO	SL
Flan au lait d'avoine et à l'eau de rose	276	TS		SO	SL
Fondant au chocolat aux noix, noisettes et graines de courge	300	TS	SG		SL
Galette des rois aux noix variées	301	TS			SL
Gâteau au yaourt de brebis et à la farine de petit épeautre	298	TS			
Gâteau aux carottes et aux noisettes	301	TS	SG		SL
Gaufres croustillantes à la farine de sarrasin	316	TS	SG		SL
Gratins de fruits rouges au thym citron	286	E	SG		SL
Madeleines aux raisins et à la purée de sésame	310	TS	SG		SL
Marbré chocolat-châtaigne	299	TS	SG		SL
Mendiants au gingembre confit et quinoa soufflé	318	TS	SG	SO	SL
Mousse à la mangue au lait d'avoine	281	H		SO	SL
Mousse glacée aux framboises à la chantilly végétale	292	E	SG	SO	SL
Mousse végétale au chocolat et à l'essence de bergamote	280	TS	SG	SO	SL
Muffins à la banane et au gingembre confit	312	TS			SL
Muffins au chocolat et aux fruits secs	312	TS			SL
Œufs à la neige au chocolat	279	TS	SG		SL
Œufs à la neige au lait de riz	279	TS	SG		SL
Pain d'épices moelleux à la farine de châtaigne	301	TS	SG		SL
Palets croquants au chocolat et sarrasin grillé	319	TS	SG	SO	SL
Palets sablés à la purée d'amande	304	TS	SG		SL
Pancakes à la farine de quinoa	316	TS	SG		SL
Pancakes au jus de pomme	316	TS			SL
Pâte à biscuit roulé à la farine de riz	262	TS	SG		SL
Pâte à choux à la farine de riz	264	TS	SG		
Pâte brisée à la farine de châtaigne	261	TS	SG	SO	
Pâte brisée à la farine de petit épeautre et au yaourt de brebis	261	TS		SO	
Pâte brisée à la farine de riz et au beurre demi-sel	261	TS	SG	SO	
Pâte brisée à la farine de riz et aux noix	261	TS	SG	SO	SL
Pâte sablée à la purée d'amande	260	TS	SG		SL
Pâte sablée à la purée de noisette	260	TS	SG		SL
Pâte sablée à la purée de noisette et au cacao	260	TS	SG		SL

Pommes au four aux noix, noisettes et amandes	287	A	SG	SO	SL
Quatre-quarts au sucre muscovado	298	TS	SG		SL
Quetsches rôties au miel et yaourt de brebis	288	E/A	SG		
Riz au lait cent pour cent végétal	278	TS	SG	SO	SL
Salade de fruits cuits aux épices à vin chaud	286	A/H	SG	SO	SL
Salade de fruits cuits en gelée d'épices	286	A/H	SG	SO	SL
Sorbet à la rhubarbe au sirop d'agave	294	P	SG	SO	SL
Sorbet mi-cru mi-cuit à la poire et à la banane	292	A	SG	SO	SL
Soupe de framboises à l'huile essentielle de lavande	284	E	SG	SO	SL
Tarte « tout choco » à la ganache végétale	270	TS	SG		SL
Tarte à la rhubarbe à la purée de noisette	270	P	SG		SL
Tarte amandine aux poires et au lait d'amande	271	A	SG		
Tarte au chocolat et à la mandarine	270	TS	SG		SL
Tarte au chocolat façon mendiant	270	TS	SG		SL
Tarte aux fraises et à la crème pâtissière au lait d'amande	265	E	SG		SL
Tarte aux mirabelles à la farine de châtaigne	271	E	SG	SO	
Tarte aux pommes et aux figues en croûte de noix	268	A	SG	SO	SL
Tarte tatin à la farine de petit épeautre et au yaourt de brebis	269	A		SO	
Tartelettes à la crème de citron	266	H	SG		SL
Tartelettes chocolat-citron	266	H	SG		SL
Tartelettes express au chocolat et à la purée d'amande	319	TS	SG		SL
Tartelettes meringuées à la crème de citron	266	H	SG		SL
Tartinade aux fruits secs	286	TS	SG	SO	SL
Truffes « comme un rocher »	319	TS	SG	SO	SL
Truffes au chocolat noir à la crème d'amande	319	TS	SG	SO	SL
Truffes au gingembre confit et sésame	319	TS	SG	SO	SL
Truffes en habit de chocolat amer	319	TS	SG	SO	SL
Tuiles aux amandes et à l'orange	308	H	SG	SO	SL

L'atelier bio - Ingrédients, recettes et savoir-faire

Nolwenn Bernard, Anne Brunner, Clea, Fannie Denault, Amandine Geers et Olivier Degorce, Nathalie Nagy-Kochmann

Photographies de Myriam Gauthier-Moreau

La Plage éditeur, septembre 2008, 324 pages, 32 euros

Pour le commander directement auprès de l'éditeur, c'est [ici](#) !

