

Solange Ceccato

# Papotes et popotes sans gluten de Mamie Sosso

Quiche aux écrevisses, plancha de poulet aux petits légumes, bouchons réunionnais, nems de la mer, tajine de poulet aux abricots, queues de gambas exotiques, magrets de canard, paillassons de pommes de terre... Fondant au pralin ou mousse aux fruits rouges... Salées ou sucrées, traditionnelles ou exotiques, il y en aura pour tous les goûts : autant de recettes pour aider les nombreux malades cœliaques qui cherchent comment faire de la bonne cuisine, facile et pas chère.

Après son premier tome *La Cuisine sans gluten de Mamie Sosso*, l'auteur revient pour nous donner à nouveau l'eau à la bouche. Au programme, 80 recettes inédites, illustrées de photos toujours aussi appétissantes et enrichies de quelques petites anecdotes personnelles. Bon appétit !



Solange Ceccato, née en Gironde en 1947, a beaucoup voyagé, elle réside actuellement dans le Lot et Garonne.

Elle est aide soignante et cuisinière de centres de vacances en retraite. Mariée, elle a deux filles et cinq petits enfants.

Atteinte d'une maladie cœliaque elle est intolérante au gluten, et est pour cela déléguée AFDIAG du Lot et Garonne.

Ses loisirs sont le chant, la lecture, l'écriture, le tricycle, la cuisine, la famille et sa région.

Solange Ceccato

Solange Ceccato

# Papotes et popotes sans gluten de Mamie Sosso

Recettes sans gluten, anecdotes, histoires personnelles, trucs et astuces



Papotes et popotes sans gluten de Mamie Sosso

ISBN

20,00 Euros

Diffusion : [www.publibook.com](http://www.publibook.com)



**PUBLIBOOK**