



VÉRONIQUE BOUTILLIER DE SAINT-ANDRÉ

Le palais des glaces



Louis Dubois, glacier pâtissier formé au Ritz a fait ses gammes au piano de Pierre Gagnaire avant d'ouvrir sa boutique de crèmes glacées dans le vieux Nice, place Saint-François. Chouette, Louis vient de publier un ouvrage riche de 80 recettes à base d'ingrédients naturels et pauvres en sucres! Grâce à une simple sorbetière, vous allez bluffer vos invités en leur offrant des créations gourmandes, pleines de fraîcheur. Crèmes glacées : pistache, noisette, rhum-raisins, straciatella... Sorbets

de fruits frais : orange, melon, figue... et les fameuses compositions du chef. On se laisse fondre de plaisir et on en redemande! ●

Desserts et glaces à la sorbetière, collection Je le fais moi-même! de Louis Dubois préfacé par Philippe Urraca. Photos : Ilan Dehé. Éditions Solar, 14,95 €.