

## Urs Hochstrasser



[1]

Urs Hochstrasser fait partie des pionniers de la cuisine crue. En tant que chef de cuisine, son devoir consiste à créer des plats sains et enchanteurs.

### Haute Cuisine Crue

La cuisine crue, c'est plus qu'une simple salade. Le chef de cuisine gourmet nous révèle ses secrets de l'école de la haute cuisine crue.

Purée d'amande : Un bonus de la cuisine crue

La purée d'amandes en qualité crue s'apprête à des utilisations très variées - son goût est divin.

### Chlorophylle

La chlorophylle est un véritable nutriment énergétique. Comment profiter de cette énergie ?

### Cuisine crue en hiver

Vous pensez que sans plats chauds, vous manquerez de quelque chose en hiver ? Urs Hochstrasser explique pourquoi il n'y a pas de raison d'avoir des doutes à ce sujet.

Dernière mise-à-jour: 02.01.2017

**Source URL (modified on 02.01.2017 - 19:02):** [https://www.swissveg.ch/cuisine\\_crue?language=fr](https://www.swissveg.ch/cuisine_crue?language=fr)

### Links

[1] [https://www.swissveg.ch/cuisine\\_crue?language=fr](https://www.swissveg.ch/cuisine_crue?language=fr)