

The background of the cover is a close-up photograph of fresh green peas on a rustic wooden surface. Some peas are still in their pods, while others are shelled and scattered. The lighting is natural, highlighting the textures of the wood and the freshness of the vegetables. The magazine title 'NIÉPI' is printed in a large, white, serif font, with decorative white swirls and flourishes around it. Below the title, the volume and issue information 'volume 05 . printemps 2015' is written in a smaller, white, sans-serif font. The main theme 'CUISINE & ART DE VIVRE SANS GLUTEN' is centered in a bold, white, sans-serif font. At the bottom center, the website address 'www.NIEPI.fr' is displayed in a white, sans-serif font within a white rectangular box.

# NIÉPI

volume 05 . printemps 2015

**CUISINE & ART DE VIVRE  
SANS GLUTEN**

[www.NIEPI.fr](http://www.NIEPI.fr)



# Les indispensables à avoir dans son placard pour dessert ultra rapide en cas d'urgence !

Vite, un dessert !

Ouverture vos placards, votre frigo et sortez :

- un peu de fraises ;
- du sucre de framboises de la biscuiterie kocolo & zaza ;
- une mousse Woos à la framboise.

En 5 minutes chrono, c'est prêt, et c'est un délice !

Laver, équeuter et découper les fraises en petits morceaux. Ajouter un peu de sucre de framboises et mélanger. Pour finir, recouvrir de mousse Woos. Déguster aussitôt avant que la mousse ne retombe !



Où trouver les produits kocolo & zaza ? sur [www.kocolo-zaza.com](http://www.kocolo-zaza.com) ou en magasins biologiques

Où trouver la mousse Woos ? sur [woos.fr](http://woos.fr) à la boutique Hénaff 29710 Pouldreuzic, ou chez Les Gourmandises d'Etienne 3 place Léon Bourgeois 51130 Vertus

Woos est une émulsion de fruits à base de fruits frais, avec peu de sucres (10 % maximum) et moins de 2 % d'additifs alimentaires (pectines de pomme pour la mousse à la framboise), pour respecter le vrai goût des fruits. Les Woos sont sans produits laitiers, sans œufs et sans gluten.