

TEXTE DE PRESSE | Août 2011

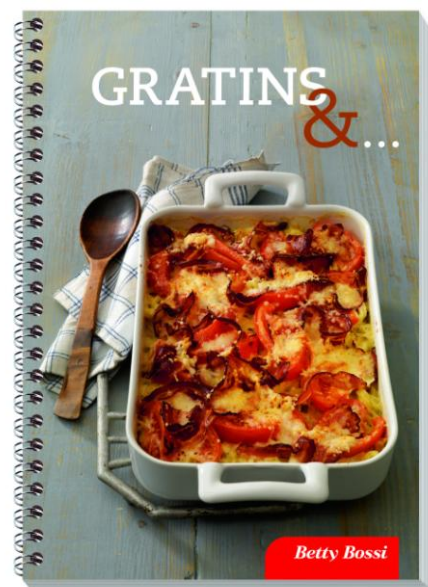
**Gratins & ... régal avec garantie de réussite**

Le nouveau livre de cuisine de Betty Bossi

**Légers, vite faits, chic, prêts d'avance ou tout simplement sur plaque – voici la nouvelle génération de gratins. Betty Bossi en propose d'étonnantes variations pour toutes les saisons.**

Chaud devant! Leur parfum promet à lui seul un bonheur des papilles. On craque pour la succulente croûte dorée de ces variantes créatives réunies dans «Gratins & ...». Le nouveau livre de Betty Bossi propose une foule d'inspirations et décline six chapitres pleins de gourmandes découvertes.

- Rapide: pas de cuisson préalable, remplir simplement le plat, faire gratiner et à table!
- Prêt d'avance: bien s'organiser pour mieux gérer le quotidien en famille.
- Léger: la nouvelle manière d'apprécier les gratins frais, légers, modernes.
- Chic: pour les fins gourmets et les cordons-bleus.
- Sur plaque: difficile de faire plus simple.
- Personnalisé: de quoi créer sa recette perso.



Au programme, une diversité qui tient compte des habitudes alimentaires d'aujourd'hui. Plus une épatante innovation de Betty Bossi: des recettes de gratins sur plaque. On étale tous les ingrédients crus, on enfourne la plaque et terminé! Favori incontesté des Suisses, le gratin de pommes de terre est naturellement au rendez-vous. Avec «Gratins & ...», Betty Bossi apporte une solution à la fois savoureuse et pas compliquée.

Prix: CHF 19.90 (pour les non abonnés); prix préférentiel pour les abonnés CHF 14.90. A commander sur [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)



Gratin de pâtes aux tomates et lard, extrait du chapitre «Rapide»



Gratin de boulgour méditerranéen, extrait du chapitre «Léger»



Steak de veau gratiné, extrait du chapitre «Chic»



Rôti haché à la grecque, extrait du chapitre «Sur plaque»

Communiqué de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur [www.medias.bettybossi.ch](http://www.medias.bettybossi.ch)

Pour plus amples informations: Nicole Hunziker, Betty Bossi AG, communication/RP, tél. 044 209 18 35, E-Mail: [nicole.hunziker@bettybossi.ch](mailto:nicole.hunziker@bettybossi.ch), [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)