Chips de dahlias & Muffins aux coquelicots

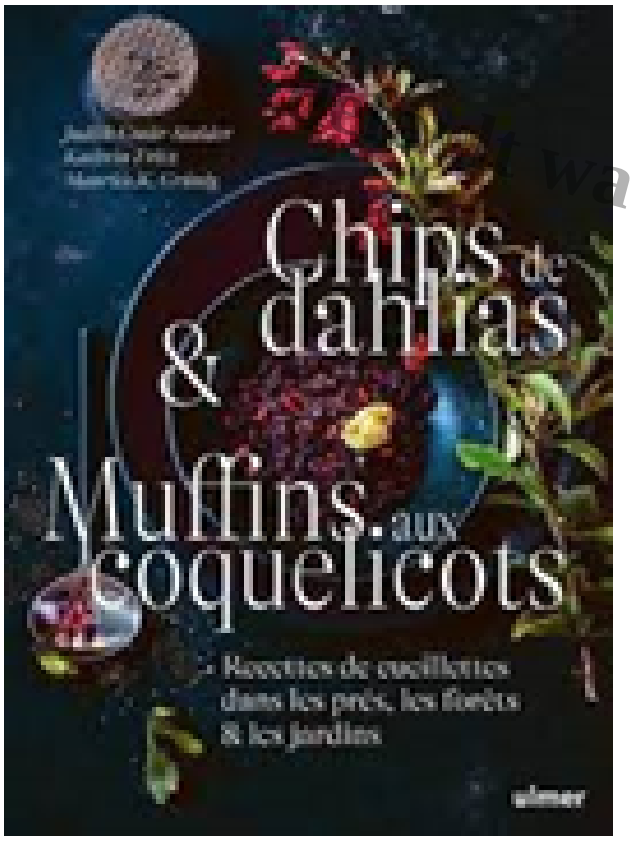
Description

Recettes de cueillettes dans les prÃ©s, les forÃªts & les jardins

Kathrin FRITZ â?? Judith GMÃ?R-STALDER

Octobre 2023 35,00 â?¬

Ã?ditions : Ulmer ISBN : 9782379223365



watermark

Quand la cuisine nous reconnecte au vivant !
De lâ??apÃ©ro au dessert, 90 dÃ©licieuses recettes Ã base de plantes sauvages comestibles : des recettes Ã©tonnantes, raffinÃ©es mais Ã la portÃ©e de tous. Un livre magnifique qui nous plonge vÃ©ritablement dans la nature et Ã©veille nos sens.

Manger ce que la nature nous offre, câ??est ce quâ??ont fait les autrices. Elles sont sorties dans la nature avec leurs familles et ont ouvert leurs sens Ã tout ce qui pousse, sent bon et fleurit. Elles ont cueilli et rÃ©coltÃ© des fleurs, des herbes, des racines, de la rÃ©sine et ont expÃ©rimentÃ© et affinÃ© leur cuisine. Il en rÃ©sulte 90 recettes dÃ©licieuses, faciles Ã rÃ©aliser, qui surprendront et raviront toutes les tables : du cracker aux pÃ¢querettes Ã la tarte Ã la sauge et aux noix en passant par les rouleaux de printemps Ã la primevÃ¨re et les cocktails Ã la camarine noire. Pour 30 des

plantes prÃ©parÃ©es, les autrices dressent un portrait Ã la fois intÃ©ressant et poÃ©tique.

Une cuisine belle, poÃ©tique et gourmande qui nous connecte Ã la nature dâ??une maniÃ¨re unique.

Sommaire

- Arbre de NoÃ«l de choux de Bruxelles
- Asperges au pissenlit
- Beignets de fleurs de courgette
- Beurre Ã la cendre
- Beurre aux fleurs et fines herbes
- Beurre de patate douce
- Biscuits aux fleurs
- Biscuits de graines de tournesol
- Boulettes de lupin
- Brochettes de mini-concombres
- Cabillaud Ã la bugle rampante
- Chips de dahlia
- Chou-fleur aux fleurs de tilleul
- Citron pressÃ© Ã la lavande
- Cocktail Ã la camarine noire
- CÅ?urs dâ??artichaut au four Ã lâ??ail et au cassis
- Compote de cenelles et de sorbes
- Compote de gratte-culs au lait aigre
- Confiture de pommes de terre violettes
- Cornet chocolat et gÃ©ranium odorant
- CÃ´telettes dâ??agneau au poivre dâ??ail des ours
- Cracker de pÃ¢querette
- Craquants apÃ©ritifs Ã lâ??Ã©rable
- CrÃ¨me au chocolat Ã la rÃ©sine dâ??Ã©picÃ©a
- CrÃªpes aux fleurs de sureau
- Drink Ã lâ??orange amÃ¨re
- Eau de sauge sclarÃ©e
- Filets de poulet aux pousses de saule
- Flageolets Ã la sauge des prÃ©s
- Fleurs de camomille confites
- Fleurs en mÃ©lange
- Fraises Ã la sauge ananas
- Frites de patates douces Ã la crÃ¨me safranÃ©e
- GÃ¢teau au magnolia
- GÃ¢teau de pommes de terre aux chips violettes
- GÃ¢teau de semoule laurier et citron
- Gaufres aux herbes
- GelÃ©e de griottes
- Glace aux fleurs dâ??oseille des prÃ©s
- Glace concombre et bourrache
- Glace myrtille et lavande

default watermark

- GlaÃ§ons de vÃ©ronique
- Houmous de chocolat
- Kimchi violet
- Lait crÃ©meux au bois de chÃªne
- Laitue et son cortÃ¨ge de plantes sauvages
- Liqueur de hÃªtre
- Malfatti Ã lâ??ortie
- Moutarde de sorbes
- Muffins au coquelicot
- Mule happy end Ã la rose
- Å?ufs de caille Ã la nigelle
- Omelette ail des ours et pimprenelle
- Pain aux pointes de sapin
- Pain croquant suÃ©dois Ã lâ??amarante
- Panna cotta au kirsch
- Parfait au foin
- PÃ¢tes au sugo de glands
- PÃªches aux fleurs de thym
- Petits gÃ¢teaux au chocolat et aux fleurs de noisetier
- Petits radis au sel de radis fumÃ©s
- Pizza de pastÃ¨que aux fleurs de cresson
- Poires cafÃ©-caramel
- Pommes de terre aux fleurs de romarin
- Porto dâ??aubÃ©pine
- Prunelles aigres-douces Ã la polenta
- Quartiers de coings au four
- Quiches Ã lâ??airelle et au poireau
- Risotto Ã la braise et au vin rouge
- Risotto aux pignons dâ??arole
- Riz aux baies dâ??Ã©pine-vinette
- Rouleaux de printemps Ã la primevÃ¨re
- Salade de cresson-et framboise-au sÃ©rac
- Salade de lentilles aux groseilles Ã maquereau
- Salade sauvage
- Sel dâ??Ã©picÃ©a
- Shortbread Ã la groseille
- Sirop de fleurs de rhubarbe
- Smoothie aux herbes et aux fleurs
- Soupe de cosses de petits pois aux cacahuÃ¨tes
- Spaghetti aux fleurs de colza
- Tarte aux fleurs de bouillon-blanc
- Tarte de panna cotta aux pousses dâ??Ã©picÃ©a
- Tartelettes aux marrons
- Tiramisu petits pois et menthe poivrÃ©e
- Tisane printaniÃ¨re
- Tourte aux noix et Ã la sauge

default watermark

- TrÃ©vise braisÃ©e
- Tubercules dâ??onagre
- Viennoiseries au houblon

Kathrin Fritz est autrice de livres et rÃ©dactrice au magazine Schweizer Familie, passionnÃ©e de cuisine et de jardinage. Son livre Von Huhn und Ei chez AT Verlag a Ã©tÃ© primÃ© plusieurs fois. Elle vit Ã Winterthur, en Suisse.

Judith GmÃ¼r-Stalder, styliste culinaire et rÃ©dactrice de recettes pour divers magazines est aussi conseillÃ¨re en nutrition. Elle aime expÃ©rimenter et se laisse volontiers inspirer dans son art culinaire par la nature et les cultures dâ??autres pays. Elle a reÃ§u plusieurs prix pour ses livres, notamment *Gong Fu Cha* chez AT Verlag, coÃ©crit avec Maurice K. GrÃ¼nig et Tina Wagner Lange. Elle vit Ã Sumiswald, prÃ¨s de Berne.

Categorie

1. documents
2. livre
3. recettes de cuisine
4. SRHGx

default watermark

Tags

1. coquelicot
2. dahlias
3. muffins
4. NoÃ«l
5. recettes

date crÃ©Ã©e
23 octobre 2023
Auteur
cblancke