

Chips de dahlias & Muffins aux coquelicots

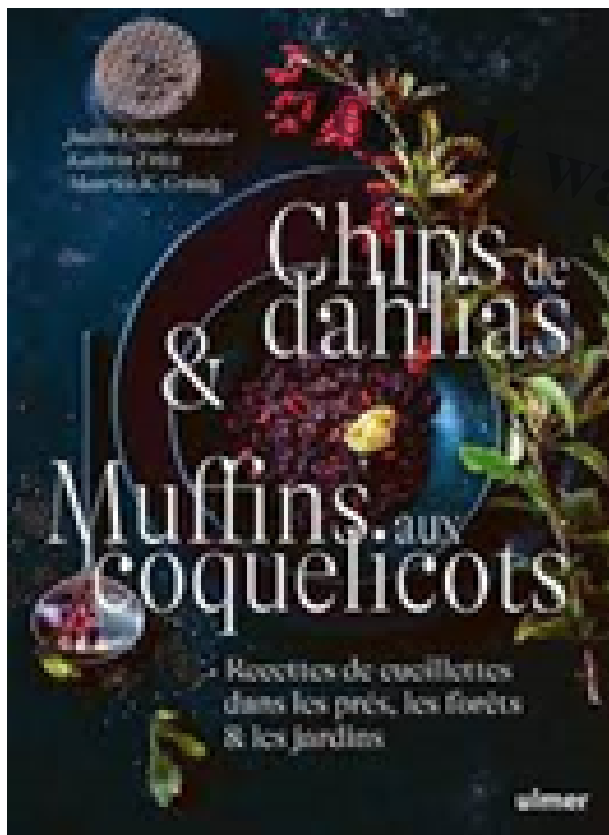
Description

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

Kathrin FRITZ & Judith GMÄ?R-STALDER

Octobre 2023 35,00 â?¬

Ã©ditions : Ulmer ISBN : 9782379223365



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, cÃ©est ce quÃ©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 dÃune maniÃre 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
- CÃ©urs dÃartichaut au four Ã lâail 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 dÃagneau au poivre dÃail des ours
- Cracker de pÃ¢querette
- Craquants apÃ©ritifs Ã lâÃ©rable
- CrÃ©me au chocolat Ã la rÃ©sine dÃpicÃ©a
- CrÃ©pes aux fleurs de sureau
- Drink Ã lâorange 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 dÃoseille des prÃ©s
- Glace concombre et bourrache
- Glace myrtille et lavande

- Glaçons de vanille
- Houmous de chocolat
- Kimchi violet
- Lait crèmes au bois de chêne
- Laitue et son cortège de plantes sauvages
- Liqueur de hêtre
- Malfatti à l'ortie
- Moutarde de sorbes
- Muffins au coquelicot
- Mule happy end à la rose
- Œufs de caille à la nigelle
- Omelette ail des ours et pimprenelle
- Pain aux pointes de sapin
- Pain croquant suédois à l'amarante
- Panna cotta au kirsch
- Parfait au foin
- Pâtés au sugo de glands
- Pâches aux fleurs de thym
- Petits gâteaux au chocolat et aux fleurs de noisetier
- Petits radis au sel de radis fumés
- Pizza de pastèque aux fleurs de cresson
- Poires café-caramel
- Pommes de terre aux fleurs de romarin
- Porto d'aubépine
- Prunelles aigres-douces à la polenta
- Quartiers de coings au four
- Quiches à l'ail et au poireau
- Risotto à la braise et au vin rouge
- Risotto aux pignons d'arole
- Riz aux baies d'aubépine-vinette
- Rouleaux de printemps à la primevère
- Salade de cresson-et framboise-au sésame
- Salade de lentilles aux groseilles à maquereau
- Salade sauvage
- Sel d'apricot
- Shortbread à la groseille
- Sirop de fleurs de rhubarbe
- Smoothie aux herbes et aux fleurs
- Soupe de cosses de petits pois aux cacahuètes
- Spaghetti aux fleurs de colza
- Tarte aux fleurs de bouillon-blanc
- Tarte de panna cotta aux pousses d'apricot
- Tartelettes aux marrons
- Tiramisu petits pois et menthe poivrée
- Tisane printanière
- Tourte aux noix et à la sauge

- TrÃ©visÃ© braisÃ©e
- Tubercules d'Ã©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 conseilÃ©re en nutrition. Elle aime expÃ©rimer et se laisse volontiers inspirer dans son art culinaire par la nature et les cultures d'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

Tags

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

date crÃ©Ã©e

23 octobre 2023

Auteur

cblancke

default watermark