



Cueillettes

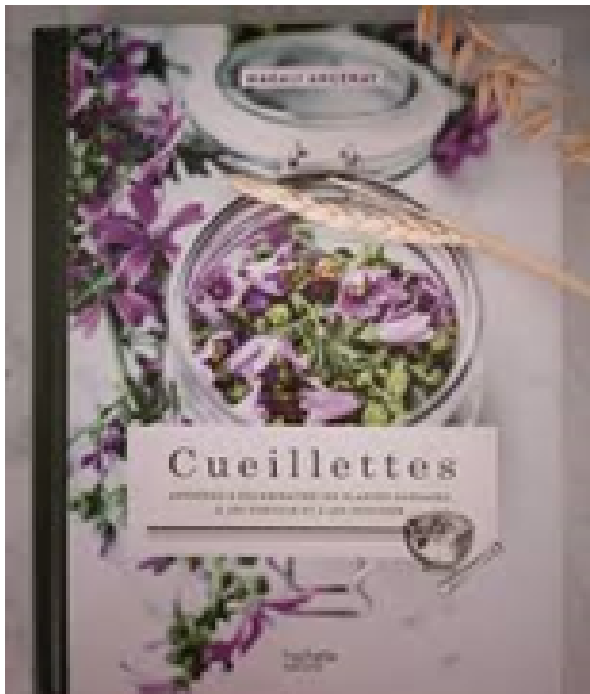
Description

Apprenez à reconnaître les plantes sauvages, à les cueillir et à les cuisiner.

Magali ANCENAY

Juin 2020 25,50 €

Éditeur : Hachette Pratique ISBN : 978-2-01-704115-3



Acacia, asperge sauvage, coquelicot, fenouil sauvage, roquette, sureau, violette odorante...

PROFITEZ DES BIENFAITS DE LA NATURE !

Partez à la cueillette des plantes sauvages et cuisinez le fruit de votre récolte !

Identifiez facilement quelque 60 plantes, baies, fruits et champignons comestibles grâce à des fiches détaillées présentées sous forme d'herbier.

Pour chaque espèce, vous pourrez réaliser une recette savoureuse : Beignets de fleurs d'acacia, Œufs à la bourrache, Tzatziki à la petite pimprenelle, Gelée de prunes sauvages!

En bonus : un livret nomade de toutes les planches d'identification à glisser dans la poche avant de partir en cueillette.

Prenez votre panier et votre livret, et cheminez sur les sentiers pour une promenade culinaire de la cueillette à l'assiette.

Magali Ancenay, artiste cuisinière, photographe culinaire, avec pour seule arme son amour débordant de la nature, nous offre dans ce livre ses recettes personnelles. Cette autodidacte voue un intérêt sans limites au végétal. Une histoire qui commence dès ses racines, avec des grands-parents viticulteurs dans le Var. Elle est **lauréate du Concours National des Jardins Potagers**. Chez elle, Magali a conquis et dompté son paradis à grands coups de préceptes écologiques.

Elle est **l'auteure de Garden Therapy : Cultivez votre jardin intérieur (Hachette Pratique, 2018)** et de **Mon premier livre de jardinage (Hachette Pratique, 2020)**. Génèreuse dans l'âme, elle partage en photos et en mots ses aventures entre potager et fourneaux sur un **blog** à succès **Quatre saisons au jardin**. Ses photos instagramables sont postées tous les jours sur les réseaux sociaux, où elle échange avec sa communauté.

N'hésitez pas à la rejoindre ! Parce que les adventices avaient envahi son jardin, elle a voulu s'y intéresser de plus près. Avidée de savoir, elle s'initie aux cueillettes sauvages et **suit un enseignement sur le terrain auprès d'une passionnée, Lisette Bigi**, figure emblématique de Lauris-en-Luberon.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. baies
2. champignons
3. fruits
4. recettes

date création

31 décembre 2022

Auteur

cblancke

default watermark