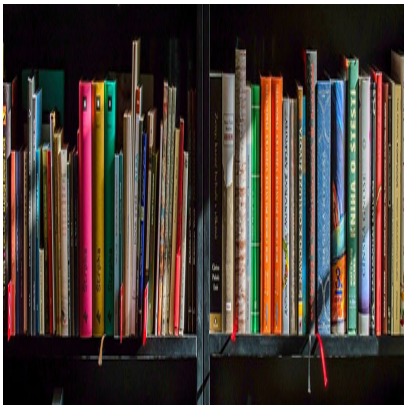


Cuisiner les fleurs du jardin 27 fleurs et 110 recettes

Description

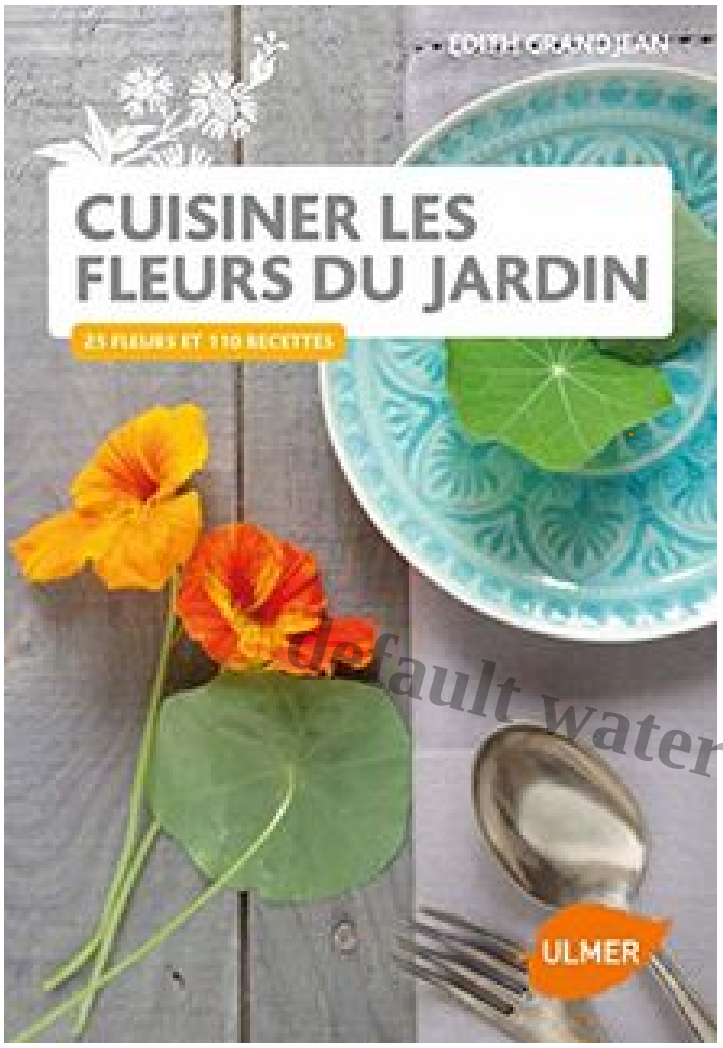
default watermark

Edith GRANDJEAN â€“ Erika

GRANDJEAN â€“ Annie HOVANESSIAN

Avril 2017 14,95 â‚¬

Ã‰ditions : ULMER ISBN : 9782841388639



default watermark

Â« Le livre prÃ©sente les fleurs au fil des saisons, avec Ã chaque fois une palanquÃ©e de recettes : potages, gelÃ©es, clafoutis et sablÃ©s se parfument de coucou ou de mimosa. Une vÃ©ritable invitation Ã la gourmandise. Â» Ouest France 28 avril 2017

Cuisiner avec des fleurs câ€™est manger bon et beau!

Longtemps rÃ©servÃ©es aux passionnÃ©s, les fleurs comestibles sÃ©duisent de plus en plus de cuisiniers et de gourmands. EsthÃ©tiques, elles apportent **une vraie plus-value gustative** grÃ¢ce Ã leur trÃ¨s large palette de saveurs : sucrÃ©e, acide, amÃ¨re, piquante, poivrÃ©e, Ã©picÃ©e, anisÃ©e, musquÃ©e, fruitÃ©eâ€¦

Ã‰dith Grandjean, qui cultive dans son jardin de nombreuses variÃ©tÃ©s de fleurs, les utilise au quotidien dans des plats classiques ou plus personnels.

Elle nous propose 110 recettes : entrÃ©es, plats et desserts, mais aussi douceurs (confitures, gelÃ©es) et boissons (vins, ratafias, vinaigres).

Quelques exemples de recettes :

EntrÃ©es : Chaussons feuilletÃ©s Ã lâ€™ail des ours, Gaspacho aux fleurs de bÃ©gonia

Plats : ChrysanthÃ¨me en tempura, Risotto au souci et aux girolles, Risotto au souci et aux girolles

Desserts : GranitÃ© aux fleurs de sureau, Salade dâ€™orange Ã la sauge ananas et au jus de grenade, HÃ©mÃ©rocalles farcies de crÃ¨me chantilly Ã la rose

Douceurs : Confiture de pÃ©tales de coquelicot, GelÃ©e de dahlia, Miel de pissenlit

Vins, vinaigres et liqueurs : Vin de lilas, Ratafia de rose, Vinaigre dâ€™alliaire

Edith GRANDJEAN Venue au jardin par amour pour la cuisine, Edith Grandjean cuisine avec passion, imagination et gÃ©nÃ©rositÃ©. Son potager du Perche, aussi cÃ©lÃ¨bre que sa table, a eu comme elle les honneurs de la presse spÃ©cialisÃ©e. Au fil des annÃ©es, Edith Grandjean a imaginÃ© et rÃ©alisÃ© prÃ¨s de 400 recettes autour des lÃ©gumes, des herbes, des fleurs et des fruits du jardin. Elle a publiÃ© en 2009 ***Ma cuisine du jardin*** (Ouest France).

Erika GRANDJEAN Curieuse de tout, passionnÃ©e de photographie, de cuisine et de nature, Erika Grandjean est Ã lâ€™initiative dâ€™un potager partagÃ© au pied dâ€™immeubles du 17e arrondissement parisien, qui permet aux enfants (et aux plus grands) du quartier de belles dÃ©couvertes.

default watermark

Annie HOVANESSIAN Ã‰merveillÃ©e par le monde vÃ©gÃ©tal, Annie HOVANESSIAN dÃ©cide de lâ€™approcher le pinceau ou lâ€™appareil photo Ã la main. Elle approfondit ses connaissances des plantes en crÃ©ant deux jardins, en ville et dans sa campagne percheronne, oÃ¹ se mÃªlent les fleurs, les herbes et les fruits. Elle est lâ€™auteur du ***Jardin dâ€™une aquarelliste*.**

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. fleurs
2. fleurs du jardin
3. recette

date crÃ©Ã©e
3 aoÃ»t 2022
Auteur
cblancke