



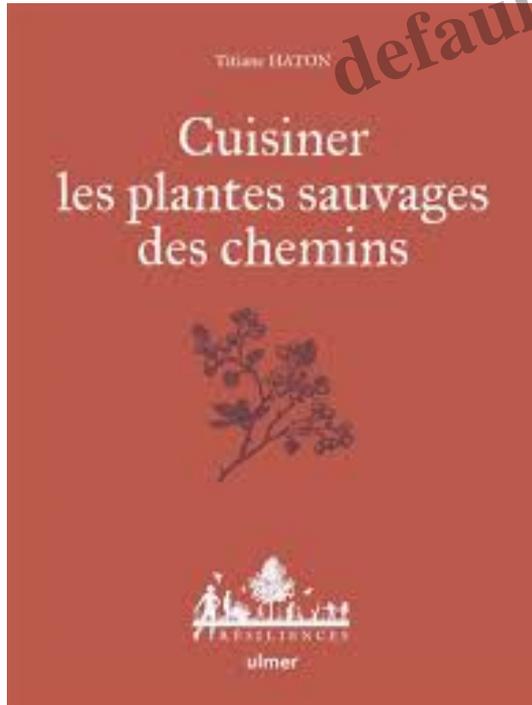
Cuisiner les plantes sauvages des chemins

Description

Titiane HATON

Février 2025 16,90 €

Éditeur : Ulmer ISBN : 2379223882



Dans la collection » Résiliences « , un guide pour apprendre à reconnaître facilement et à cuisiner 21 plantes sauvages communes de nos chemins, glanées en lisière de forêt, à travers les prairies ou en milieux humides. Après le succès de *Cuisiner les plantes sauvages du jardin* , Titiane Haton nous initie aux plaisirs de la cueillette, une autre manière de gagner en autonomie.

Marcher dans un sous-bois, ouvrir l'œil, cueillir des plantes.

Été comme hiver, printemps comme automne, il y a souvent quelque chose de bon à glaner en chemin : une plante acidulée comme l'**oxalis**, épicée comme le **genévrier** ou encore sucrée comme le **cynorrhodon de l'églantier**.

Titiane Haton nous emmène en lisière de forêts, à travers champs, en bord de rivière pour apprendre à observer, à toucher, à identifier et à cuisiner **22 plantes sauvages** : tortilla à l'ail des ours, cottage cheese à l'huile de carotte, financiers à la chicorée...

Un éloge de la nature et du partage.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. cuisiner
2. plantes sauvages
3. recettes

date créée

28 mars 2025

Auteur

cblancke

default watermark