

## Cuisiner les plantes sauvages des chemins

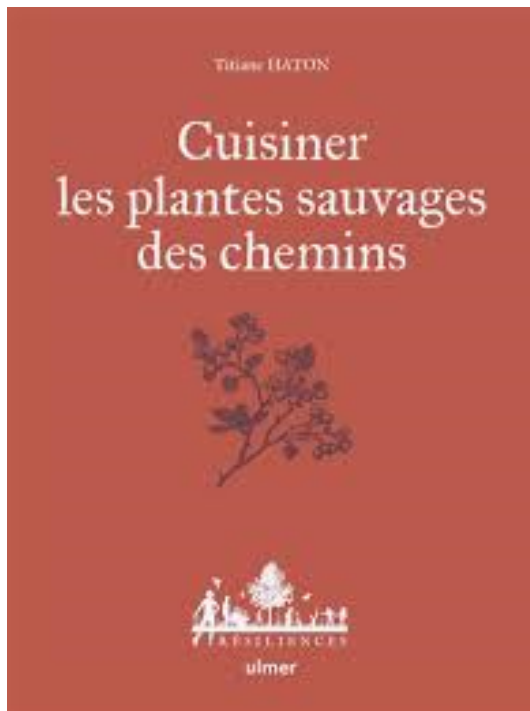
### Description

Titiane HATON

Février 2025 16,90 €

Éditeur : Ulmer ISBN : 2379223882

default watermark



Dans la collection « Résiliences », un guide pour apprendre reconnaître facilement et 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.

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

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 blog de la nature et du partage.

## Categorie

- documents
- livre
- SRHGx

## Tags

- cuisiner
- plantes sauvages
- recettes

## date créée

28 mars 2025

## Auteur

cblancke

default watermark