

Cuisiner les plantes sauvages des chemins

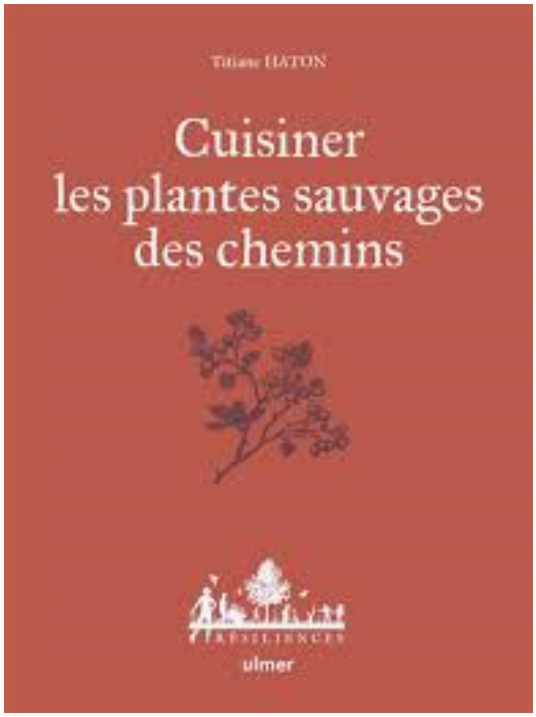
Description

default watermark

Titiane HATON

FÃ©vrier 2025 16,90 â?¬

Ã?diteur : Ulmer ISBN : 2379223882



Dans la collection Â» RÃ©siliences Â« , un guide pour apprendre Ã reconnaÃ®tre facilement et Ã cuisiner 21 plantes sauvages communes de nos chemins, glanÃ©es en lisiÃ¨re de forÃªt, Ã travers les prairies ou en milieux humides. AprÃ¨s le succÃ¨s de *Cuisiner les plantes sauvages du jardin*, Titiane Haton nous initie aux plaisirs de la cueillette, une autre maniÃ¨re de gagner en autonomie.

Marcher dans un sous-bois, ouvrir lâ??Å?il, cueillir des plantes.

Ã?tÃ© comme hiver, printemps comme automne, il y a souvent quelque chose de bon Ã glaner en chemin : une plante acidulÃ©e comme **lâ??oxalis**, Ã©picÃ©e comme le **genÃ©vrier** ou encore sucrÃ©e comme le **cynorrhodon de lâ??Ã©glantier**.

Titiane Haton nous emmÃ¨ne en lisiÃ¨re de forÃªts, Ã travers champs, en bord de riviÃ¨re pour apprendre Ã observer, Ã toucher, Ã identifier et Ã cuisiner **22 plantes sauvages** : tortilla Ã lâ??ail des ours, cottage cheese Ã lâ??huile de carotte, financiers Ã la chicorÃ©eâ?¦

Un Ã©loge de la nature et du partage.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

default watermark

Tags

1. cuisiner
2. plantes sauvages
3. recettes

date crÃ©Ã©e
28 mars 2025
Auteur
cblancke