



Herbes Folles À ma table

Description

Techniques et recettes d'herboriste pour une cuisine créative

Ludvine VÉRICEL et Raphaële SALEM

Mars 2025

16 â,–

Éditeur : Alternatives ISBN : 2073081959



Et si on capturait le parfum des fleurs pour le glisser dans nos assiettes ?

Si on garnissait nos placards de bocaux et de fioles remplis de goûts nouveaux et d'herbes folles ?

Si on troquait nos habitudes culinaires pour des expériences gustatives inédites ?

C'est le pari de cet ouvrage qui invite en cuisine les savoirs et techniques de l'herboristerie à travers des préparations toutes simples, mais dont le goût unique suffit à transformer n'importe quel plat, dessert ou boisson.

Dans la première partie, vous découvrirez comment concocter, à partir de plantes fraîches ou séchées, poudres colorées, sirops, oxymels, fermentations sauvages et autres huiles aromatisées !

Et ensuite, place à l'expérimentation ! À travers **50 recettes 100% végétales**, sucrées et salées, apprenez à utiliser les nouveaux ingrédients de votre placard.

Certaines sont rapides, d'autres un peu moins, et toutes proposent des astuces et variantes pour les décliner en laissant libre cours à votre créativité.

Cookies choco-ortie, pizza courgette-capucine, cocktail magique qui change de couleur ! Invitez un brin de magie dans votre cuisine et régalez-vous en vous amusant !

Raphaëlle Salem est pâtissière et photographe, Ludivine Vauricel est cuisinière et herboriste.

Ensemble, elles ont créé **Louzou-L'Académie des herbes folles**, où l'on apprend, à travers des sorties botaniques et des ateliers d'herboristerie gourmande, à connaître les plantes et à les transformer pour développer sa créativité en cuisine.

Categorie

- documents
- livre
- SRHGx

Tags

- cuisine
- cuisine créative
- herbes
- herboriste
- recettes

date créée

21 novembre 2025

Auteur

cblancke