

Grand traité des fleurs comestibles

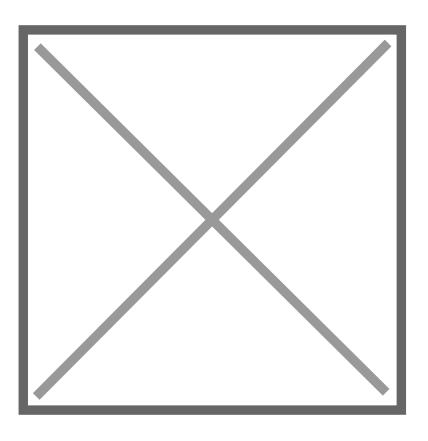
## **Description**

Histoire et cuisine

**Mireille GAYET** 

Avril 2018 34,50 â,¬

Éditeur : Le Sureau Eds ISBN : 2364021472



default watermark

L'idée de manger des fleurs est loin d'être nouvelle mais elle prend incontestablement de l'ampleur et surprend encore bon nombre d'entre nous. Qu'ils soient étoilés ou non, tous les chefs succombent, avec raison, au charme floral culinaire. En gastronomie, la vue importe autant que le goût et les fleurs multicolores rehaussent l'éclat des préparations, réjouissent notre vue et émoustillent nos papilles. Qui n'a pas appris, enfant, que les fleurs de trèfle au goût sucré pouvaient agréablement être sucées comme des bonbons ? Quel enfant n'a pas eu envie de croquer ces si jolies fleurs de toutes les couleurs ? Las, tout ce qui est beau n'est pas forcément bon et nos ancêtres ont dû l'apprendre à leurs dépens. Comme pour les champignons, il y a des fleurs toxiques, prudemment listées dans cet ouvrage.

Parmi les **deux-cent-cinquante fleurs comestibles**, ce Grand traité s'attarde principalement sur les fleurs que chacun peut avoir dans son jardin ou sur son balcon, et sur celles qu'on peut trÃ"s facilement reconnaître et cueillir dans la nature. De plus en plus de fleurs sont vendues dans des commerces spécialisés, voire sur les marchés, sÃ"ches et même, maintenant, fraîches. Beurre parfumé, glaçons fleuris, confits, salades hautes en couleurs, condiments, beignets ou crÃ"mes délicieusement parfumés, farcis, sauce ou soupe au goût prononcé, buffets insolites et goûteux, tout est permis, ainsi que le montrent les nombreuses recettes présentées ici. SuccÃ"s garanti auprÃ"s des convives ! Et comme la conversation se focalisera immanquablement sur ces fleurs qui ne peuvent que capter l'attention, toute leur histoire (origine, découverte, utilisation ancienne) y est aussi racontée.

**Mireille Gayet**, auteure de nombreux ouvrages de cuisine, plusieurs fois primés, donne ici tous les moyens d'aborder et de développer cet original et magnifique versant de la gastronomie qu'est l'art floral culinaire.

## Categorie

- 1. documents
- 2. livre
- 3. SRHGx

## **Tags**

- 1. fleurs
- 2. fleurs comestibles

date créée 29 juin 2022 Auteur cblancke