



Grand trait© des fleurs comestibles

Description

Histoire et cuisine

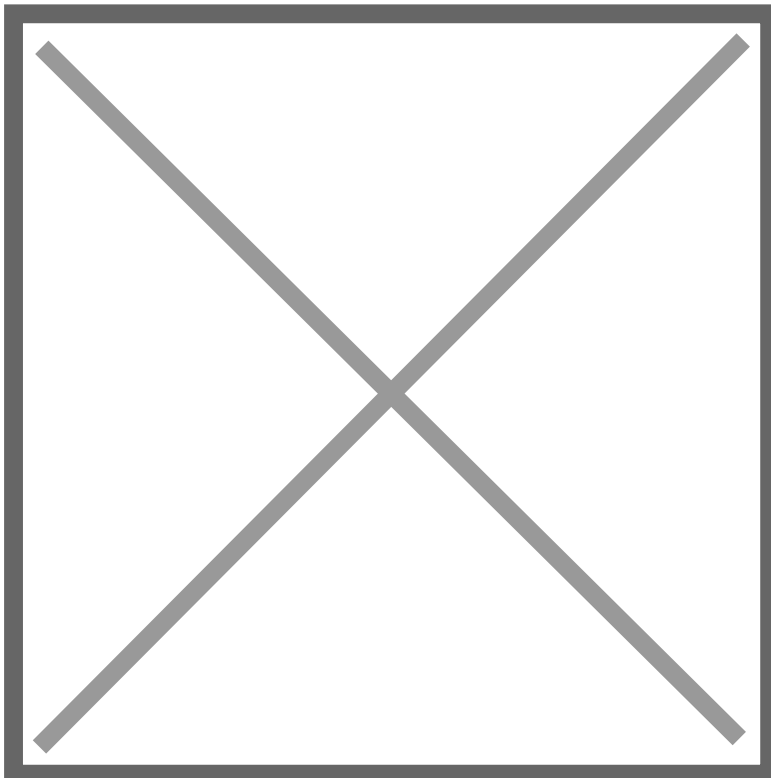
Mireille GAYET

Avril 2018 34,50 €

Éditeur : Le Sureau Eds

ISBN : 2364021472

default watermark



L'acte 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, ravouissent notre vue et émooustillent 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 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 très facilement reconnaître et cueillir dans la nature. De plus en plus de fleurs sont vendues dans des commerces spécialisés, voire sur les marchés, sèches et même, maintenant, fraîches. Beurre parfumé, glaçons fleuris, confits, salades hautes en couleurs, condiments, beignets ou crêmes 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. Succès garanti auprès des convives ! Et comme la conversation se focalisera inmanquablement 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