



Herbes

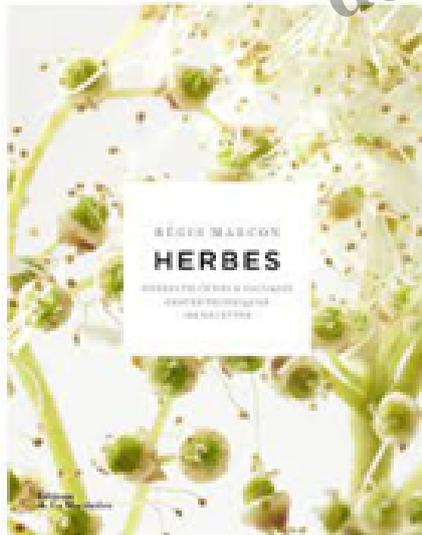
## Description

70 herbes potagères et sauvages, 130 recettes

Régis MARCON

Septembre 2016 45 €

Éditions de La Martinière ISBN : 2732467316



Entrons dans l'univers délicat des saveurs et parfums des herbes. Sauvages ou cultivées, méconnues ou familières, Régis Marcon nous apprend à les cueillir, les conserver et les cuisiner au rythme des saisons. Ces aromates enrichissent nos plats et apportent la touche inégalée qui magnifie la plus simple recette.

Herbes Achillée, oxalis, renouée bistorte... mais aussi thym, ciboulette ou romarin, entrons dans l'univers délicat des saveurs et parfums des herbes. Sauvages ou cultivées, méconnues ou familières, Régis Marcon nous apprend à les cueillir, les conserver et les cuisiner au rythme des saisons.

Ingrédients indispensables de la cuisine généreuse et proche de la nature du chef triplement étoilé, ces aromates enrichissent ses plats et apportent la touche inégalée qui magnifie la plus simple des recettes. Du Carré de jardin aux Ravioles d'herbes aux écrevisses et petit basilic, en passant par le Lapin cuit en croûte de foin de cistre, les Oeufs à la neige à la tanaïsie et les Macarons aux pensées sauvages, ce sont toutes les subtilités des herbes qui nous sont dévoilées. Même leurs secrets.

Si le chef auvergnat-ardéchois a été couronné par de nombreuses distinctions (**3 étoiles au Guide Michelin, Bocuse d'Or**), raconter **Régis Marcon**, c'est avant tout raconter une histoire de famille. À Saint-Bonnet-le-Froid, il a repris l'auberge familiale avant d'ouvrir avec son fils le restaurant Régis et Jacques Marcon.

### Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

### Tags

1. cueillette
2. herbes
3. herbes cultivées
4. herbes sauvages
5. recettes

### date créée

31 décembre 2022

### Auteur

cblancke

default watermark