



Je cuisine les mauvaises graines

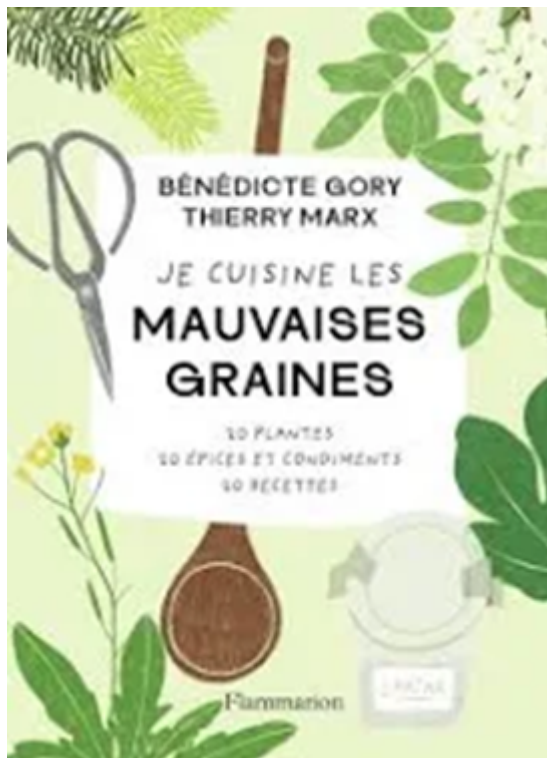
Description

20 plantes, 20 Épices et condiments, 20 recettes

Bénédicte GORY Thierry MARX

Avril 2026 19,90 â,-

Éditeur : Flammarion ISBN : 9782080469168



Des Épices sauvages françaises et naturelles qui ont tout bon !

Ce livre est une invitation à la cueillette sauvage et responsable, à la chasse au trésor dans les champs, en forêt ou, mieux encore, dans son jardin, des mauvaises herbes, mais aussi des plantes que l'on a devant les yeux chaque jour. **Bonédicte Gory qui a fondé le « Jardin est la recette »** nous explique sur **20 plantes** (ortie, reine-des-prêles, sumac, tilleul, sapin, lierre terrestre, carotte sauvage, chataignier, figuier, genièvre, etc.) en indiquant entre autres la saison à laquelle les cueillir, leurs particularités, leurs arômes, et nous propose **20 recettes de condiments** : comment réaliser une poudre de cacao avec le fruit du tilleul ? Comment faire un pesto sec, du gomasio, ou encore un bouillon « exotique » avec des ingrédients 100 % locaux.

Thierry Marx (cuisinier français). Sa cuisine s'inspire de la gastronomie moléculaire. Il travaille d'ailleurs en collaboration avec le physicien Jérôme Bibette.), qui soutient cette entreprise, **décline 20 recettes du quotidien à partir de ces condiments.**

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. 20 plantes
2. cuisine
3. plantes sauvages
4. recettes

date créée

30 avril 2026

Auteur

cblancke

default watermark