

Je cuisine les mauvaises graines

Description

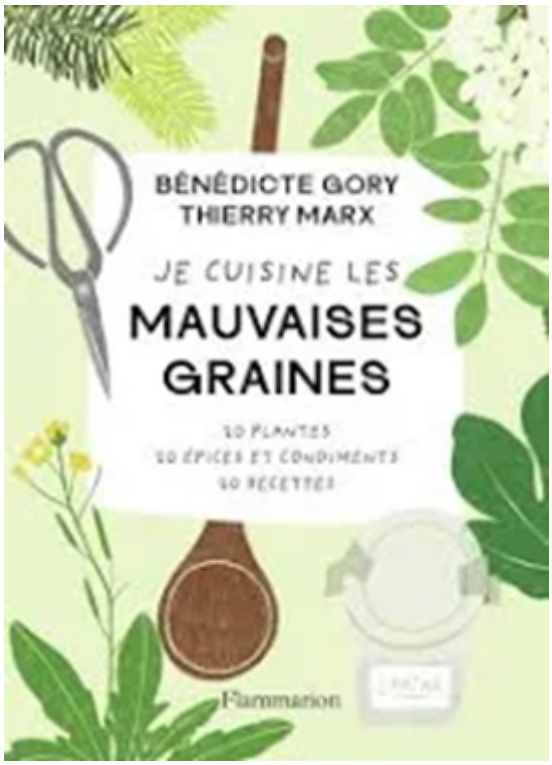
default watermark

20 plantes, 20 Ã©pices et condiments, 20 recettes

BÃ©nÃ©dicte GORY Thierry MARX

Avril 2026 19,90 â?¬

Ã?diteur : Flammarion ISBN : 9782080469168



Des Ã©pices sauvages franÃ§aises et naturelles qui ont tout bon !

Ce livre est une invitation Ã la cueillette sauvage et responsable, Ã la chasse au trÃ©sor dans les champs, en forÃªt ou, mieux encore, dans son jardin, des mauvaises herbes, mais aussi des plantes que lâ??on a devant les yeux chaque jour. **BÃ©nÃ©dicte Gory** qui **a fondÃ© le Â« Jardin est la recette Â»** nous Ã©claire sur **20 plantes** (ortie, reine-des-prÃ©s, sumac, tilleul, sapin, lierre terrestre, carotte sauvage, chÃ¢taignier, figuier, geniÃ¨vre, etc.) en indiquant entre autres la saison Ã laquelle les cueillir, leurs particularitÃ©s, leurs arÃ´mes, et nous propose **20 recettes de condiments** : comment rÃ©aliser une poudre de cacao avec le fruit du tilleul ? Comment faire un pesto sec, du gomasio, ou encore un bouillon Â« exotique Â» avec des ingrÃ©dients 100 % locaux.

Thierry Marx (**cuisinier franÃ§ais**. Sa cuisine sâ??inspire de la gastronomie molÃ©culaire. Il travaille dâ??ailleurs en collaboration avec le physicien JÃ©rÃ´me Bibette.), qui soutient cette entreprise, dÃ©cline **20 recettes du quotidien Ã partir de ces condiments.**

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

default watermark

Tags

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

date crÃ©Ã©e
30 avril 2026
Auteur
cblancke