



La cuisine des arbres

Description

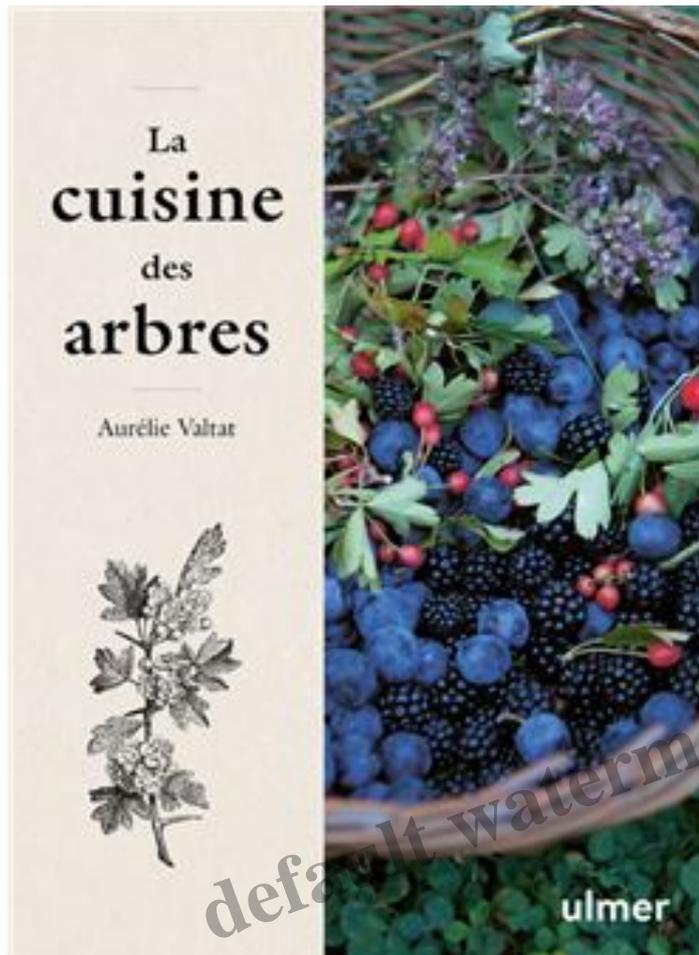
Aurélié VALTAT

Mars 2021 — 15,90 €

Éditions : Ulmer —

ISBN : 2379221480

default watermark



Les arbres se mangent, le saviez-vous ? Certains sont même délicieux.

Aurélie Valtat vous guide à la découverte de saveurs inexplorées. Au menu : pesto de feuilles de tilleul, tiramisu de lilas, beignets de magnolias et sirop solaire de pin... Ces recettes familiales permettent d'apprendre à cuisiner feuilles, fruits, sèves, écorces et bourgeons.

Page après page, découvrez 40 arbres communs sous un nouveau jour.

Un livre pour allier santé, plaisir gustatif et écologie, tout en réalisant des économies. Initiez-vous à **l'art de la cueillette gourmande !**

Découvrir l'art de la cueillette, apprendre à **reconnaître les arbres nourriciers** et **cuisiner avec ce que nous offre la nature!**

De nos jours, nous ne consomons qu'une infime partie de ce que la Terre nous procure au quotidien et les commerces ne proposent qu'un choix très restreint de fruits et légumes. Alors que la grande majorité des arbres qui nous entourent sont comestibles (et pas seulement leurs fruits) !

Aurélie Valtat, passionnée de plantes médicinales et comestibles, nous invite à découvrir l'art de la cueillette et à cuisiner feuilles, fruits, sève, écorces, bourgeons...

Elle propose des recettes accessibles et originales qui mettent au goût du jour **les saveurs étonnantes de 40 arbres et arbustes comestibles communs de nos villes et campagnes**. Un nouveau territoire culinaire à explorer pour se rapprocher de la nature !

Le premier livre d'Aurélié est une véritable **ode à la nature** et plaira à tous les gourmets et ceux à la recherche de nouvelles saveurs.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. arbres
2. cuisine

date créée

6 décembre 2021

Auteur

cblancke

default watermark