



Petit Larousse des cueillettes sauvages

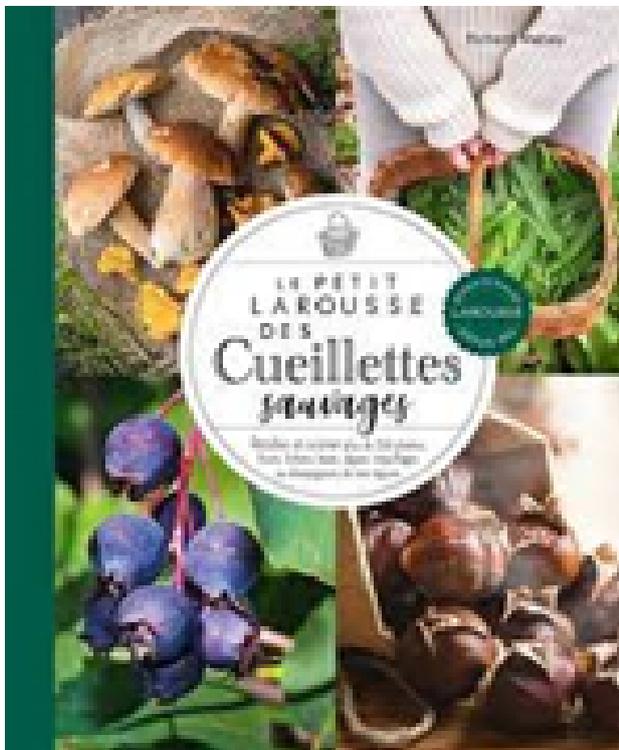
Description

Récolter et cuisiner plus de 230 plantes, fruits, lichens, baies, algues, coquillages ou champignons de nos régions

Richard MABEY

Février 2023 29.95 €

Éditions : Larousse EAN : 9782036017849



PLANTES, BAIES, FRUITS, CHAMPIGNONS, ALGUES, COQUILLAGES...

DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE

Découvrez comment identifier, récolter, et aussi cuisiner tout ce que la nature nous offre de bon et de « gratuit » au fil de l'année.

Best-seller depuis plus de 40 ans, cette bible naturaliste, sans équivalent, associe **un guide d'identification** exhaustif de toutes les **plantes comestibles** que vous pouvez glaner au cours de vos promenades, et **des recettes originales** pour tirer le meilleur parti du fruit de vos récoltes.

Plus de 230 plantes, herbes, fougères, lichens, fruits, baies, champignons, algues et coquillages... sont minutieusement décrits et magnifiquement illustrés de plus de 1000 photos et dessins.

Pour chacun d'entre eux, une fiche précise les lieux et dates de récolte, l'histoire botanique, ainsi que de nombreux conseils pratiques pour cueillir, conserver et cuisiner, avec les recettes correspondantes de plats, confitures, liqueurs et boissons.

À vos paniers et à vos fourchettes !

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. 230 plantes
2. cueillette sauvage
3. plantes comestibles

date créée

2 août 2023

Auteur

cblancke