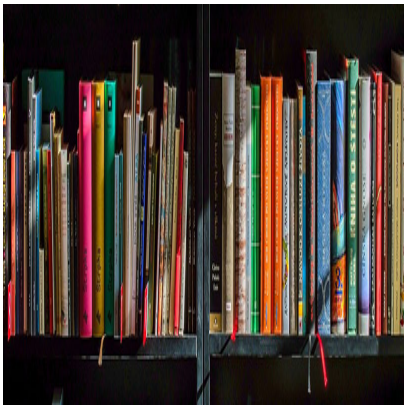


Petit Larousse des cueillettes sauvages

Description

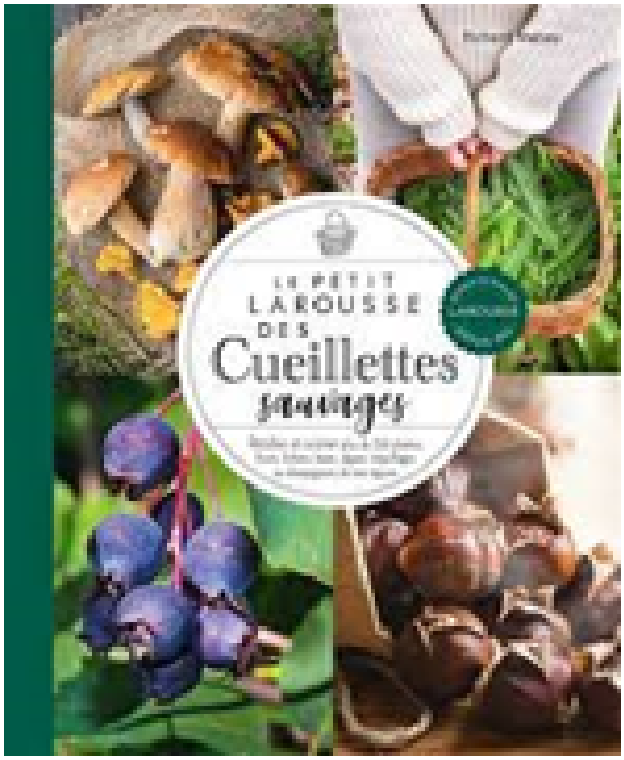
default watermark

RÃ©colter et cuisiner plus de 230 plantes, fruits, lichens, baies, algues, coquillages ou champignons de nos rÃ©gions

Richard MABEY

FÃ©vrier 2023 29.95 â?¬

Ã?ditions : Larousse EAN : 9782036017849



PLANTES, BAIES, FRUITS, CHAMPIGNONS, ALGUES, COQUILLAGESâ?¦

DE LA CUEILLETTE Ã? Lâ??ASSIETTE

DÃ©couvrez comment identifier, rÃ©colter, et aussi cuisiner tout ce que la nature nous offre de bon et de Â« gratuit Â» au fil de lâ??annÃ©e.

Best-seller depuis plus de 40 ans, cette bible naturaliste, sans Ã©quivalent, associe **un guide dâ??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 rÃ©coltes.

Plus de 230 plantes, herbes, fougÃ¨res, lichens, fruits, baies, champignons, algues et coquillagesâ?¦ sont minutieusement dÃ©crits et magnifiquement illustrÃ©s de plus de 1000 photos et dessins.

Pour chacun dâ??entre eux, une fiche prÃ©cise les lieux et dates de rÃ©colte, lâ??histoire botanique, ainsi que de nombreux conseils pratiques pour cueillir, conserver et cuisiner, avec les recettes correspondantes de plats, confitures, liqueurs et boissons.

default watermark

Ã? vos paniers et Ã vos fourchettes !

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

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

date crÃ©Ã©e
2 aoÃ»t 2023
Auteur
cblancke