

Aujourd'hui, la salade brille par sa diversité, tant dans les goûts que dans les formes, les textures, les couleurs, ou encore les origines, d'ici et d'ailleurs, des rivages aux alpages. Roquette à la saveur poivrée, celtuce (laitue asperge) au parfum herbacé, trévise légèrement amère, moutarde aux notes piquantes, pourpier d'été au petit goût acidulé! Autant de végétaux que l'auteure Barbara Guicheteau nous fait (re)découvrir à travers un herbier de près de 40 salades à magnifier avec 15 assaisonnements variés et à cuisiner grâce aux 48 recettes de saison, dont 5 signées par des chefs / cheffes.

Une présentation de quarante salades accompagnée de recettes pour sublimer leurs goûts et leurs textures : la roquette, l'acorn, la mâche, la scarole, l'algue wakamé, le pissenlit ou encore la mizuna japonaise. Avec vingt recettes d'assaisonnements.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. batavia
2. jardin
3. recette
4. roquette
5. salade

date créée

22 avril 2022

Auteur

cblancke

default watermark