



Toutes les saveurs du jardin

Description

– 22 saveurs à cultiver dans son jardin – 90 plantes comestibles

Pascal GARBE

Avril 2025 25 €

Éditions : Ulmer ISBN : 2379223874



Anisées, poivrées, acidulées, épicées, iodées, florales...

Une palette de 22 saveurs insoupçonnées à cultiver dans son jardin.

Pascal Garbe, jardinier-cuisinier, nous ouvre les portes de son jardin entièrement dédié aux plantes belles et comestibles, une invitation à utiliser la roue des saveurs au jardin et le pouvoir goûtu des feuilles, des fleurs et des fruits en cuisine.

Anisées comme la primevère, poivrées comme la cardamine, moutardées comme le raifort, iodées comme la bourrache, ou même goût curry comme le kaloupilé ou asperge-artichaut comme le crambe (chou marin)...

Les plantes ornementales offrent des saveurs insoupçonnées faciles à cultiver au jardin ou même en pots.

Pascal Garbe, jardinier-cuisinier, conseiller des grands chefs, nous ouvre les portes de son jardin-qui-se-mange et nous propose d'utiliser sa roue des 22 saveurs composée d'une palette idéale de 90 plantes belles et comestibles pour réaliser une cuisine savoureuse, fleurie et locale.

Il nous invite ainsi à planter notre jardin à épices où feuilles, fruits, tiges, fleurs trouveront leur juste place en cuisine.

Flower Burger, pickles de fleurs de magnolia, cannellonis à la crème infusée à la reine-des-prés, mousse au sureau, tarte aux fleurs...

Quand le jardin et la cuisine ont en commun le goût du plaisir et du partage.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. cuisine
2. jardin
3. plantes comestibles
4. saveur

date créée

16 avril 2025

Auteur

cblancke