

Objectifs



Deux grands volets dans la cuisine sauvage : les herbes et les fleurs. Celles-ci méritent une attention toute particulière.

Si vous n'avez pas d'expérience en cuisine sauvage, vous allez rapidement vous faire plaisir, et faire plaisir à vos invités, grâce à quelques recettes de base très simples, du style fleurs de capucine sur une salade pour créer un tableau riche en couleurs et en saveurs.

Beaucoup d'astuces seront ainsi présentées, alliant beauté, saveurs, textures et poésie.

Vous apprendrez à utiliser les fleurs en fonction de leurs caractéristiques culinaires : simple déco de plat, support tel que pétale de tulipe ou fleurs à farcir, aromate à intégrer dans vos préparations et enfin des fleurs trop puissantes à n'utiliser que de manière indirecte par macération ou infusion.



Où ?

3b rue de Bassemborg
67220 Lalaye
Infos détaillées sur le site, page « accès »

Contact

Tél 03.88.58.91.44
gerard@jardingourmand.com

Contenu

Belles à croquer, les fleurs, avec la délicatesse de leurs parfums et l'éblouissement de leurs couleurs, vont sublimer vos créations culinaires.

Notre imaginaire est interpellé par les fleurs à découvrir lors d'une balade : et si nous croisions quelques fées entre sureau et aubépine ? Nous allons retrouver les fleurs en cuisine : omelettes, salades, poêlée de boutons, toasts garnis, beurre fleuri, fleurs en beignets, flans salés, sorbets, glaces aux fleurs, infusions, vin de fleurs, sirops, gelées, confitures, fleurs cristallisées, kéfir et kombucha aux fleurs... Le repas illustrera nombre de ces préparations.



Activités

Balade botanique
Ateliers et causeries
Exposition
Préparation du repas
Polycopiés, bibliographie



En pratique

Amener cahier pour notes et confection d'un herbier, scotch, appareil photo.
 Vos recettes à partager

Autres stages

Cuisine des fées
Repas pour amoureux
La voie de l'émerveillement
Je déco avec la nature

Organisation

Animateur :
Gérard Verret