



**La cuisine des plantes sauvages : 130 recettes
simples à réaliser avec les plantes de nos
campagnes**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

La cuisine des plantes sauvages : 130 recettes simples à réaliser avec les plantes de nos campagnes

Meret Bissegger

La cuisine des plantes sauvages : 130 recettes simples à réaliser avec les plantes de nos campagnes

Meret Bissegger

 [Télécharger La cuisine des plantes sauvages : 130 recettes sim ...pdf](#)

 [Lire en ligne La cuisine des plantes sauvages : 130 recettes s ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **La cuisine des plantes sauvages : 130 recettes simples à réaliser avec les plantes de nos campagnes Meret Bissegger**

320 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

À propos de la description des plantes

Cet ouvrage est bien plus qu'un simple livre de cuisine - c'est également un guide pratique pour apprendre à reconnaître les plantes sauvages les plus courantes à un stade précoce de leur développement. Les photographies mettent en évidence les principales caractéristiques des plantes et les différents stades de leur développement. Chaque présentation est accompagnée d'une photographie de la cueillette, qui montre quelles parties de la plante seront cuisinées.

Ce livre n'a pas vocation à remplacer les guides de détermination et les livres de botanique, mais constitue un complément intéressant pour les gourmets amateurs de plantes sauvages. Les portraits de plantes sont relativement courts. Ils évitent au maximum les termes spécialisés et sont formulés de la manière la plus pratique et la plus naturelle possible, à l'instar de mes cours, afin de laisser de la place aux sens. Nous avons délibérément évité de photographier les plantes au stade de la floraison. J'ai plutôt pris le parti de présenter en détail les premiers stades de végétation, qui sont plus importants pour le cueilleur, car c'est là que les herbes sont les plus intéressantes sur le plan gustatif, mais plus difficiles à reconnaître.

Pour déterminer de nouvelles plantes, j'ai besoin d'un très grand nombre d'ouvrages différents. Parfois, c'est un dessin précis en noir et blanc, le détail d'une fleur, ou encore la description botanique ou une belle illustration vieille de plusieurs siècles qui me permettent d'identifier une plante. C'est pourquoi je recommande instamment de consulter un maximum de livres.

La sécurité est un aspect essentiel de la cueillette : on ne doit prélever que ce que l'on connaît à 100 %.

L'apprentissage de la détermination des plantes sauvages nécessite d'observer l'ensemble de leur cycle de vie, parfois pendant plusieurs années; une même plante peut avoir un aspect très différent selon le stade de végétation auquel elle se trouve et l'endroit auquel elle pousse. C'est pourquoi il faut de la patience et de la ténacité : deux à cinq plantes viennent s'ajouter chaque année à celles que l'on connaît déjà, et d'autres restent «en observation». Il est également important de savoir nommer les plantes, sinon on les oublie plus rapidement. Il existe toutefois de nombreux noms vernaculaires pour désigner une seule et même plante, ce qui prête souvent à confusion, et entraîne des imprécisions - personne ne sait plus vraiment ce que sont les cornes, dents, gueules, langues, oreilles, pieds, griffes, et autres queues de lièvre, âne, renard, cerf, ours, rat, chien, serpent, veau... C'est pourquoi je vous recommande vivement d'apprendre également le nom latin. Vous ne prenez ainsi aucun risque, notamment lorsque vous quittez votre région et que vous vous rendez dans une contrée où l'on parle une autre langue, que vous échangez avec d'autres amateurs, ou que vous consultez d'autres livres. Je vous recommande également de suivre des cours avec un spécialiste. Le fait d'apprendre à reconnaître les plantes directement dans la nature raccourcit considérablement les délais d'apprentissage. Le présent ouvrage suit la classification botanique usuelle. Les plantes d'une même famille sont donc regroupées ensemble, ce qui est très utile pour leur détermination. Certaines familles de plantes font l'objet d'un paragraphe introductif agrémenté de photographies. Ce paragraphe, mais surtout les photographies qui l'accompagnent, présentent de manière détaillée les caractéristiques essentielles et les similitudes au sein d'un même groupe.

À propos des recettes

Les recettes sont simples et donnent des idées pour mettre en valeur les qualités particulières d'une cueillette. Les quantités sont toujours indiquées pour 4 personnes, mais il n'est généralement pas nécessaire de les

respecter au gramme près. J'improvise complètement à chaque fois que je cuisine. La nature ne met pas toujours à disposition tout ce que nous voudrions, ou ce que la recette exige ! D'un point de vue culinaire, on peut classer les plantes sauvages comestibles dans les groupes d'usage suivants : salades, fines herbes, épinards, légumes tiges, asperges, brocolis, câpres, fleurs, fruits et légumes racines. Par conséquent, il est possible de cuisiner les différentes parties des plantes en se fondant sur les recettes traditionnelles à base de légumes de culture. Toutefois, la saveur de leurs variantes sauvages est généralement plus intense et plus authentique. Présentation de l'éditeur

Les délices de la nature : 60 portraits de plantes, plus de 130 recettes simples à réaliser

Meret Bissegger, qui étudie et cuisine les plantes sauvages avec passion depuis plusieurs décennies, dresse dans cet ouvrage le portrait d'une soixantaine de plantes sauvages que l'on rencontre fréquemment dans la nature : caractéristiques botaniques, risques de confusion, cueillette et usage culinaire, le tout illustré par de superbes photos. Elle nous propose plus de 130 recettes simples à réaliser, classées par plante, qui vous permettront de découvrir les saveurs variées et raffinées des plantes sauvages. Biographie de l'auteur
Photographe né à Berne en 1954, Hans-Peter Siffert est aujourd'hui établi à Winterthour. Son travail porte plus particulièrement sur l'oenologie, les voyages et la gastronomie. Il a été publié dans de nombreux magazines suisses et allemands. Il a également réalisé les photographies du livre "Sapori del Piemonte", publié en 2005 par les éditions AT-Verlag. Meret Bissegger, cuisinière suisse adore composer avec les épices et les herbes aromatiques, les légumes et les produits oubliés et, le printemps venu, avec les plantes sauvages comestibles. Restauratrice pendant 14 ans, elle donne aujourd'hui des cours de cuisine en italien et en allemand, et accueille les gourmets à l'occasion de "tavolate" organisés chez elle. Elle s'est largement fait connaître en Suisse par le biais de ses interventions à la radio, à la télévision et dans la presse.

Download and Read Online La cuisine des plantes sauvages : 130 recettes simples à réaliser avec les plantes de nos campagnes Meret Bissegger #DYFZSH730N9

Lire La cuisine des plantes sauvages : 130 recettes simples à réaliser avec les plantes de nos campagnes par Meret Bissegger pour ebook en ligneLa cuisine des plantes sauvages : 130 recettes simples à réaliser avec les plantes de nos campagnes par Meret Bissegger Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres La cuisine des plantes sauvages : 130 recettes simples à réaliser avec les plantes de nos campagnes par Meret Bissegger à lire en ligne.Online La cuisine des plantes sauvages : 130 recettes simples à réaliser avec les plantes de nos campagnes par Meret Bissegger ebook Téléchargement PDFLa cuisine des plantes sauvages : 130 recettes simples à réaliser avec les plantes de nos campagnes par Meret Bissegger DocLa cuisine des plantes sauvages : 130 recettes simples à réaliser avec les plantes de nos campagnes par Meret Bissegger MobipocketLa cuisine des plantes sauvages : 130 recettes simples à réaliser avec les plantes de nos campagnes par Meret Bissegger Epub

DYFZSH730N9DYFZSH730N9DYFZSH730N9