

# Découvrir les plantes sauvages



*Chenopode blanc: épinard sauvage, galettes, beignets, pestos...*



*Matricaire odorante: au goût d'ananas: desserts, boissons...*



*Maube musquée : à la saveur douce salades, poêlées ...*



*Sureau noir: saveur fleurie, note de litchi Crèmes, boissons...*



*Pensée des champs: saveur florale salades, décoration...*

## Découvrir les plantes sauvages

*Cuisinière au gîte, je vous propose une petite initiation sur les plantes sauvages, comestibles qui nous entourent.*

*Au fil d'une balade/cueillette autour du gîte, nous allons observer et apprendre à identifier une multitude de plantes, que nous transformeront par la suite en cuisine.*


*Tarif: 25 euros/pers*

*Durée de l'activité: 3heures*

*Periode: avril/mai/juin*

*Tel: 06 58 84 04 77*

*Balade découverte/transformations  
de plantes sauvages et comestibles*

A close-up photograph of a vibrant green grasshopper perched on a plant stem. The grasshopper is facing right, with its long hind legs and antennae clearly visible. An orange arrow points from the text on the right towards a specific part of the plant stem, which is covered in small, pointed, green structures.

*Salsifis sauvage ou  
cornes de bouc: saveur  
sucrée: salades, omelettes,  
cuisson vapeur...*