

Découvrir les plantes sauvages



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



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



Mauve 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: 3 heures

Période: avril/mai/juin

Tel: 06 58 84 04 77

*Balade découverte/transformations
de plantes sauvages et comestibles*

A close-up photograph of a bright 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...*