



Cuisine sauvage

29 mai 1er, 5, 8, 12, ou 15 juin 2024
Cobonne

10h à 13h - 45€

Mettre du sauvage dans son assiette !
Réalisation d'un repas complet que l'on déguste ensemble

Lamier pourpre ou blanc, ortie, gaillet, pimprenelle,
oxalis, pissenlit, chénopode, lierre terrestre, bourrache, moutarde,
consoude, égopode, lampsane, laiteron rude, orpin, mauve, violette...

Après une présentation des plantes sauvages du moment,
nous passons en cuisine pour réaliser un repas complet
que nous dégustons ensemble.

**Vous vous familiarisez avec les plantes sauvages,
découvrez de nouvelles saveurs, textures et arômes
et repartez avec des recettes facilement reproductibles à la maison !**

Inscription par mail cuisinesensible@outlook.fr
ou téléphone 07 68 56 66 89

www.cuisinesensible.fr
@cuisinesensible