



## **Cuisine sauvage**

13 ou 16 mars 2023  
Cobonne

10h à 13h - 45€

Que faire avec les lères pousses du printemps ?  
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, laitron rude, orpin, mauve...

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

Vous découvrez de nouvelles saveurs, textures et arômes  
et repartez avec des recettes facilement reproductibles à la maison !

Inscription par mail [cuisinesensible@outlook.fr](mailto:cuisinesensible@outlook.fr)  
ou téléphone 07 68 56 66 89

[www.cuisinesensible.fr](http://www.cuisinesensible.fr)  
@cuisinesensible