



Le Pissenlit

20 ou 23 mars
Cobonne

10h à 16h - 60€

Variation culinaire autour du pissenlit.
Comment cuisiner fleurs, bouton, feuilles, racines.

Rencontre avec le pissenlit en extérieur
(à quoi ça ressemble, risque de confusion)

Récolte
(l'art de la cueillette, propriétés, saveurs de chaque partie de la plante)

Repas tiré du sac le midi
(chacun apporte de quoi manger)

L'après midi nous réalisons :

- une confiture avec les fleurs
- des câpres au vinaigre avec les boutons

Vous repartez avec un bocal de chaque préparation
et des idées de recette
pour cuisiner les feuilles,
les fleurs, les boutons et les racines.

Vous êtes autonome pour cuisiner le pissenlit
et découvrir tout ces bienfaits !

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

www.cuisinesensible.fr
@cuisinesensible