



GASTRONOMIE DE FLEURS



Proposer une cuisine écologique, saine et originale... Telle est la volonté des chefs Aymeric Vigneron et Louis Meriguet dans cet ouvrage sensible et poétique. 70 recettes (plat, accompagnements, desserts, sauces...) mettant en valeur ail des ours, ortie, sauge capucine... Du saumon en gravlax d'herbes à la selle d'agneau à l'angélique en passant par le sorbet à l'anis étoilé...

160 pages - 20 € - Éditions Terran