



La cuisine sauvage, focus sur l'ortie



Mme HUDELOT Céline (Formatrice et cuisinière indépendante)

INFORMATIONS

Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.

Lieu : Point de départ communiqué ultérieurement

Début le mercredi 12 mars 2025

DURÉE : 06:00

Prix : 55.00 €

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Le tarif inclut 10€ pour les ingrédients bio.

MATERIEL :

Un tablier, des boîtes pour emporter nos confections

CODE ACTIVITÉ : 204

DESCRIPTION

L'atelier commence par une immersion dans le monde fascinant des plantes sauvages comestibles et plus particulièrement l'ortie (reconnaissance, risque de confusion, récolte, propriétés).

Puis vous découvrirez les secrets de la préparation d'un repas complet à partir des plantes sauvages du moment.

Chacun mettra la main à la pâte pour créer un repas complet et original.

Puis nous nous réunirons pour une dégustation conviviale.

L'après midi sera consacré à une balade de reconnaissance de ces plantes sauvages.

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

Se familiariser avec les plantes sauvages et plus particulièrement l'ortie.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Mercredi	12-03-2025	10:00	06:00	Point de départ communiqué ultérieurement, 1 avenue Saint-Martin - 26200 MONTE LIMAR