# 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 : Chez Mme HUDELOT

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 boites 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, - |