



## Plantes sauvages comestibles

Cet ouvrage arrive à point nommé pour vos cueillettes de printemps. Véritable guide d'identification, écrit par trois scientifiques allemands, respectivement paysagiste, chimiste et ingénieur en environnement, tous spécialistes des plantes sauvages, il va vous permettre d'éviter toute confusion avec une plante toxique. Grâce à des photos en gros plan et aux dessins qui les complètent, vous pourrez ramasser en toute confiance jeunes pousses et jeunes feuilles, graines, inflorescences, etc. Pour chacune des cinquante plantes présentées dans l'ouvrage, des idées de recette simples donnent envie d'accorder plus de place à une alimentation sauvage. Une idée de menu: chips d'épiaire, risotto de pain de coucou et chocolat au lierre terrestre. Miam!

Par S. G. Fleischhauer, J. Guthmann et  
R. Spiegelberger, éd. Ulmer, 255 p., 16,90 €.

