

Cuisiner les pommes du pommier du Japon à Toujouse

Le cours de cuisine de plantes « sauvages » de Nadia Boyer



Cuisiner les pommes du pommier du Japon à Toujouse

Les amateurs de cuisine originale (et délicieuse) sont invités à assister au cours de cuisine de Nadia Boyer, mercredi 11 septembre, à 17 heures, à la salle des fêtes de Toujouse. C'est le pommier du Japon qui est au menu !

Nadia se dit très heureuse de faire partager ce moment, car elle a eu le plaisir de déguster cuit le fruit de ce pommier du Japon. Cuit, car il ne peut être consommé cru. Mais cuit c'est un délice...

Le pommier du Japon est de la famille des rosacées. Ses propriétés sont celle de la pomme. Avec les fruits, on fait de la gelée et de la confiture.

N.B. - La photo du haut de page montre les fleurs d'une branche de glycine qui ont terminé en omelette.



Les grappes de glycine sont rincées



L'omelette se forme