Le journal du Gers

Date de parution: Le jeudi 31 octobre 2019 à 08h32

Article signé par: Roland HOUDAILLE

Adresse url de base: https://lejournaldugers.fr/index.php/article/38453-dernier-cours-2019-de-cuisine-sauvage-par-nadia-boyer

Dernier cours 2019 de cuisine sauvage par Nadia Boyer

Consacré à la dégustation

Dernier cours 2019 de cuisine sauvage par Nadia Boyer

Nadia Boyer, notre spécialiste en cuisine des plantes sauvages et des fleurs, donnera son dernier cours de l'année 2019, mercredi 6 novembre, à 17 heures, à la salle des fêtes de Toujouse.

La séance sera consacrée à la dégustation des plantes et des baies « que la nature veut bien nous offrir ». C'est, depuis 2017, l'apothéose de ce cours très original et la récompense pour ceux qui le suivent.

Les cours reprendront au printemps, comme à l'accoutumée.

N.B. - Les photos sont celles de la séance de dégustation de novembre 2017.

A table : des élèves, ainsi que Jacques Tartas (maire de Toujouse) et plusieurs conseillers municipaux

Confection de toasts

Succulent gratin de chouchoux

Mélange orties, beurre et citron