

ALEX

Mangez des fleurs... c'est beau et c'est bon !



Les fleurs avaient leur place dans la cuisine au Moyen âge...
Marylène vous ouvre son jardin inventer une nouvelle cuisine !

Passionnée de nature et de fleurs, Marylène organisait vendredi 19 juin une porte ouverte de son Jardí-Nature. Un jardin, engraisé au purin d'ortie et purin de consoude pour faire pousser toutes sortes d'œillets (aux vertus calmantes et qui ont le goût de leur odeur - tous les œillets se mangent et au milieu d'autres cultures, l'œillet d'inde repousse les insectes par son odeur), de capucines (antibiotique pulmonaire naturel dont fleurs et feuilles se mangent), de roses, bégonias, dahlias dont le goût (carotte, cresson...) varie selon la cou-

leur, de pissenlits, jasmin et chèvrefeuille...

Salade aux fleurs pour renforcer l'assimilation des vitamines, beurre au bégonia (avec une tranche de saumon c'est délicieux), gâteaux au robinier faux-acacia ou à la rose, confits de rose de jasmin ou de violette... bonbons d'acacia ou de chèvrefeuille... à manger ou à offrir quand on est invité à dîner. Succès garanti. Des idées et recettes à découvrir sur www.mangerdesfleurs.fr ou en achetant "Les fleurs se mettent à table" "...C'est beau et c'est bon !

C.I.B.