

Cuisine avec les fleurs.

Mardi 4 juin 2013

Tarte au fleur de sureau.

Cuire à moitié à blanc une pâte Brisée, ajouter à cuisson des amandes hachées ou de la noix de coco en poudre (120 g), puis mettre les fleurs de sureau. Dans une casserole, mélanger 50 g sucre – 40 cl crème et une càs de miel sur feu doux. Ajouter sur la fleur de sureau, tout doit être recouvert.

Boisson au lierre terrestre.

Laver une bonne poignée de lierre terrestre, hacher grossièrement au couteau. Mixer avec ½ l de vin blanc, ¼ l de jus de pommes et 1 càs de sucre. Rallonger à l'eau pétillante.

Pesto au lierre terrestre.

Effeuille et laver le lierre terrestre, hacher, ajouter de l'huile d'olive, du sel, du poivre et un peu d'origan sauvage. Tartiner des tranches de pain.

Chèvre à la fleur d'ail des ours.

Incorporer les fruits de l'ail des ours dans du fromage de chèvre, rouler. On peut faire également des boulettes au lierre terrestre haché. Ou utiliser d'autres fleurs : fleur de centaurée, fleur de soucis séchées...

