







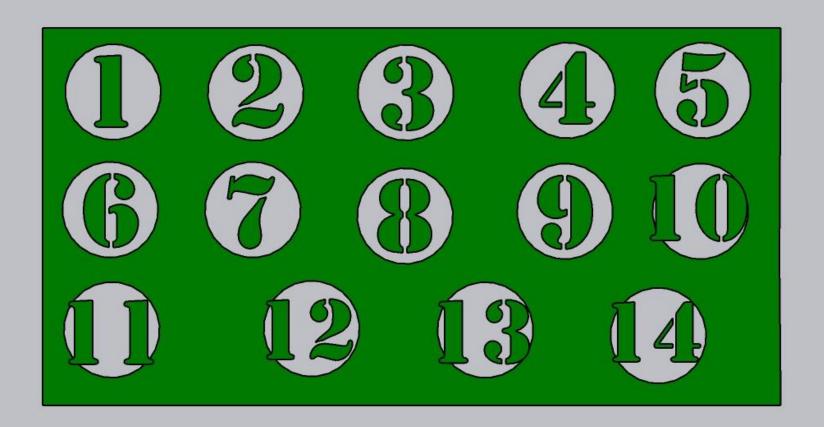
DE LA FLEUR A L'ASSIETTE

Ce projet a été réalisé par les jardiniers du service espaces verts afin de proposer aux Buzancéens une autre vision du fleurissement effectué sur la commune.

A la fois partagés et pédagogiques, ces mini-jardins sont destinés à tous ceux qui souhaitent ouvrir leur esprit à une cuisine différente, avec des choses simples.

Les plantes présentes dans ce massif sont décrites ci-dessous, ainsi que la partie à consommer... Sans modération!

Régalez-vous!



PLANTE N°1 ARROCHE ROUGE Atriplex hortensis 'Rubra'

<u>Description</u>:

Plante à feuilles pourpres triangulaires, à cultiver dans un sol riche et frais.

Parties consommées:

Les feuilles se consomment crues pour entrer dans la composition d'un mesclun, ou cuites à la vapeur.



PLANTE N°2 OSEILLE SANGUINE Rumex sanguineus

Description:

Cousines des épinards, les oseilles sont appréciées pour leur saveur acidulée et leur richesse en oligo-éléments. A cultiver de préférence en terrain frais et abrité du soleil direct.

Parties consommées:

Les jeunes feuilles sont excellentes en salade et peuvent également être consommées cuites.



PLANTE N°3 PLANTE FROMAGE Paederia lanuginosa

<u>Description</u>:

Plante curieuse, volubile ou rampante.

Le feuillage est vert foncé et pourpre au revers.

Parties consommées:

Les feuilles développent un parfum surprenant de camembert bien affiné.



PLANTE N°4 AMARANTHE QUEUE DE RENARD Amaranthus caudatus

<u>Description</u>:

Plante annuelle à croissance rapide. A cultiver en sol riche et frais.

Parties consommées:

Les jeunes feuilles peuvent se consommer crues en salade, ou bien cuites à la manière des épinards.



PLANTE N°5 POIRÉE ROUGE Beta vulgaris cicla

Description:

Annuelle légumière à grosses feuilles portées par des tiges d'un rouge très vif.

Parties consommées:

Les tiges (côtes) se consomment cuites



PLANTE N°6 ORPIN Sedum spectabile ' Herbstfreude'

<u>Description</u>:

Plante vivace dont les tiges sèchent à l'entrée de l'hiver et qui redémarre au printemps de la souche. Très résistante au soleil et au manque d'eau.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs sont comestibles. Elles ont texture gélatineuse et un parfum légèrement poivré.



PLANTE N°7 TULBAGHIA Tulbaghia violacea

<u>Description</u>:

Plante bulbeuse formant une touffe dense. Elle est peu rustique (-5° à -10°).

Parties consommées:

Les fleurs ont un parfum très prononcé d'ail et se consomment crues.



PLANTE N°8 SAUGE ANANAS Salvia elegans

Description:

Plante vivace résistante au sec et au manque d'eau. Elle porte des tiges dressées sur lesquelles apparaissent des fleurs d'un beau rouge vif.

Parties consommées:

Les fleurs qui ont en général un goût sucré.



PLANTE N°9 AGASTACHE Agastache rupestris 'Apache Sunset'

<u>Description</u>:

Plante annuelle de culture facile. Elle porte un bouquet de fleurs orangées sur chacune de ses tiges.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues dans une salade ou pour accompagner un poisson cru. Les fleurs dégagent un parfum très fort d'anis lorsqu'on les froisse.



PLANTE N°10 ETOILE EGYPTIENNE Pentas lanceolata

<u>Description</u>:

Plante annuelle appréciant le soleil et la miombre. Supporte très bien les chaleurs estivales.

Parties consommées:

Les fleurs délicates et légèrement sucrées ont un goût semblable au petit pois cru.



PLANTE N°11 BETTERAVE ROUGE Beta vulgaris

<u>Description</u>:

Plante potagère annuelle à grosse racine renflée.

Parties consommées:

La racine se consomme cuite, saveur sucrée.

Les jeunes feuilles entrent dans la composition des salades.



PLANTE N°12 PELARGONIUM CITRON Pelargonium citriodorum

<u>Description</u>:

Plante annuelle de culture facile. Ses feuilles dégagent en les froissant un parfum très prononcé de citronelle.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues pour accompagner un plat froid ou une salade.



PLANTE N°13 POIRÉE BLANCHE Beta vulgaris

Description:

Annuelle légumière à grosses feuilles portées par des tiges d'un blanc pur.

Parties consommées:

Les tiges (côtes) se consomment cuites



PLANTE N°14 ROMARIN RAMPANT Rosmarinum prostratus

Description:

Arbuste rampant, à petites feuilles coriaces, très parfumées. Il résiste très bien à la chaleur et à la sécheresse.

Parties consommées:

Les fleurs se consomment crues et les feuilles cuites.

