



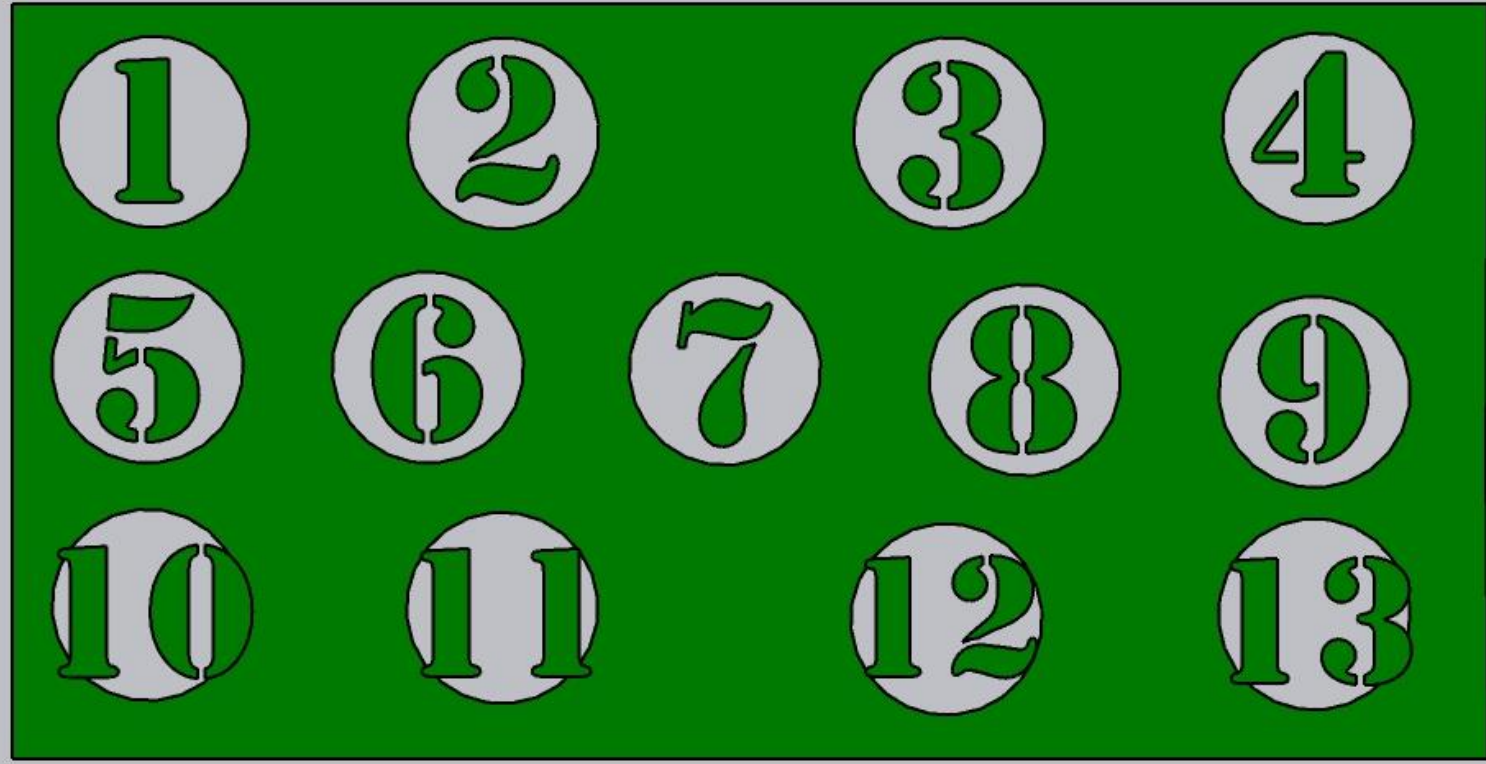
DE LA FLEUR A L'ASSIETTE

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
GERANIUM FRAGRANS
Pelargonium x fragrans

Description:

Plante vivace non-rustique, à rentrer à l'abri l'hiver. Ses petites feuilles vert bleuté sont dégagent un parfum très fort de menthe.

Parties consommées:

Les feuilles se consomment crues, privilégier toutefois les jeunes feuilles.



PLANTE N°2
Monarde
Monarda didyma

Description:

Vivace à floraison rouge. Les feuilles sont très parfumées et rappellent un parfum d'agrumes. Exposition soleil ou mi-ombre dans un sol frais.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues.



PLANTE N°3
POIRÉE JAUNE
Beta vulgaris 'Bright
Yellow'

Description:

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

Parties consommées:

Les tiges (côtes) se consomment cuites



PLANTE N°4

COSMOS

Cosmos bipinnatus

Description:

Plante annuelle de culture facile. Ses feuilles sont très découpées.

Parties consommées:

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



PLANTE N°5
ARROCHE ROUGE
Atriplex hortensis 'Rubra'

Description:

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°6

AGASTACHE

Agastache 'Golden jubilee'

Description:

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

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues dans une salade ou pour accompagner un poisson cru.



PLANTE N°7

DAHLIA

Dahlia sp

Description:

Plante à rhizome charnu dont les tiges sèchent à l'automne et redémarrent depuis le rhizome au printemps.

Parties consommées:

Les fleurs servent à accommoder des salades en donnant une texture légèrement poivrée.



PLANTE N°8
AMARANTHE QUEUE DE
RENARD

Amaranthus caudatus

Description:

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°9
SAUGE OFFICINALE
Salvia officinalis

Description:

Vivace très rustique et résistante tant à la chaleur qu'au soleil.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues, préférer toutefois les jeunes feuilles qui seront plus tendres.



PLANTE N°10
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.



PLANTE N°11

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°12

FENOUIL

Foeniculum vulgare ‘

Purpureum ‘

Description:

Plante à rhizome à feuillage pourpre. Ses feuilles sont fines et profondément découpées.

Parties consommées:

Les feuilles ont une délicate saveur anisée et se consomment crues.



PLANTE N°13
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.

