



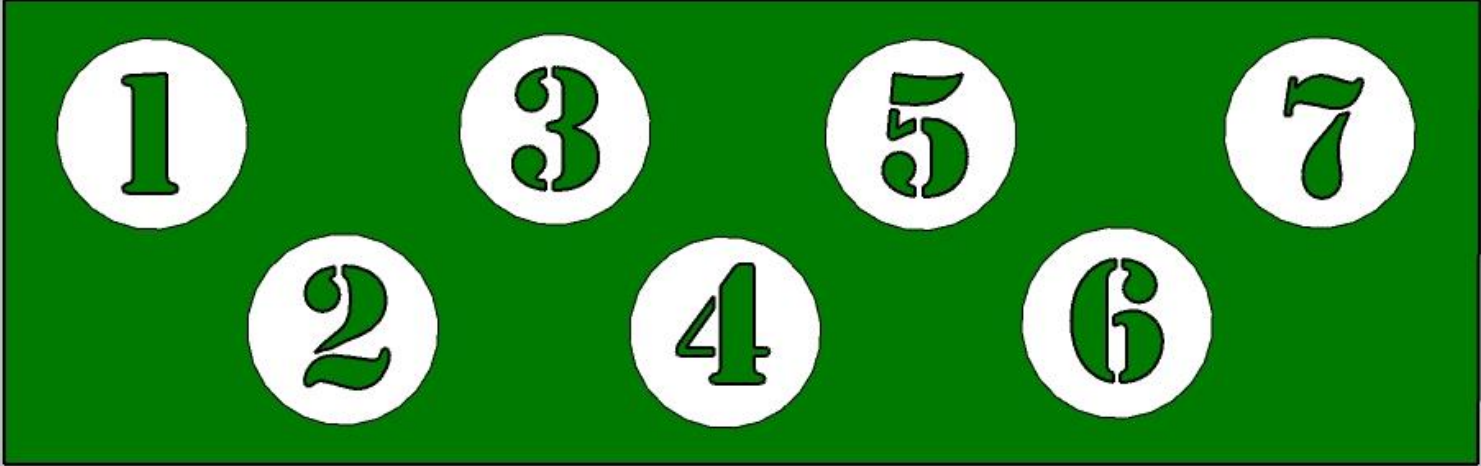
DE LA FLEUR A L'ASSIETTE

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

ETOILE EGYPTIENNE

Pentas lanceolata

Description:

Plante annuelle appréciant le soleil et la mi-ombre. Supporte très bien les chaleurs estivales.

Parties consommées:

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



PLANTE N°2
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°3
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°4
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°5
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°6

BIJOU D'OPHAR

Talinum paniculatum

Description:

Vivace peu rustique au gel, se ressemant très facilement.

Parties consommées:

Les feuilles se consomment cuites comme les épinards ou crues en salade comme du pourpier.



PLANTE N°7
BETTERAVE ROUGE
Beta vulgaris

Description:

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.

