

## Cuisine à base de plantes sauvages

---

**Objectifs** Apprêter des herbes sauvages locales afin de valoriser et de composer des menus alliant nature et culture.

**Programme**

**Jour 1**

Matin : cueillette d'herbes sauvages autour du Briançonnais.

Après-midi : approche technologique et pratique

- Savoir préserver les données organoleptiques des plantes en utilisant les méthodes de conservation empiriques et modernes.
- Application de techniques culinaires.

**Jour 2 et 3**

Etude et réalisation de 18 recettes

- 6 entrées
- 6 plats principaux ou garnitures
- 6 desserts

**Exemples :**

- Tarte fine à la betterave et émulsion d'achillée millefeuille
- Civet d'escargots sur gratin léger aux dents de lion
- Mousse au fumet de Mélèze, coulis d'argousier.

Évolution et adaptation de chaque recette aux méthodes et aux exigences de la réglementation actuelle.

Prise de notes sur fiches techniques, réalisation pratique et démonstration des recettes

Remarque

Les réalisations et les dégustations des plats seront accompagnées de supports techniques permettant des adaptations complémentaires.

<b>Lieu</b>	CRET	<b>Effectif min.</b>	5 personnes
<b>Tarif</b>	Nous consulter	<b>Validation</b>	Attestation consulaire
<b>Pré requis</b>		<b>Intervenant(e)</b>	Formateur spécialisé