

Recettes

Pesto à l'ail des ours

- 60 g d'amandes ou pignons de pin
- 60 g de parmesan râpé
- 100 gr d'ail des ours
- 1,5 dl d'huile de colza
- sel
- huile pour recouvrir le pesto

Laver et bien sécher l'ail des ours

Faire griller les amandes ou les pignons

Mixer tous les ingrédients et fermer dans un pot hermétique recouvert d'huile.

Il se conserve plusieurs semaines.

Câpres au vinaigre

- 50 gr de boutons floraux
- 50 gr Vinaigre blanc
- Des baies (poivre, coriandre, ...)
- des herbes aromatiques (Romarin, thym, coriandre, laurier)
- 10gr. de sucre
- sel

Chauffer le vinaigre, le sel et le sucre. Porter à ébullition

Verser le vinaigre sur les boutons floraux, les herbes et les baies dans les bocaux.

Attendre un mois que les saveurs se mélangent avant de le consommer.

Huile aromatisée

Mettre des herbes aromatiques dans de l'huile et attendre un mois minimum avant de le consommer.

La bible parle aussi de cueillette !

Exode 16

- ¹³ Au matin, il y eut une couche de rosée autour du camp.
- ¹⁴ Quand cette rosée fut dissipée, il y avait à la surface du désert quelque chose de menu comme des grains, quelque chose de menu comme la gelée blanche sur la terre.
- ¹⁵ Les enfants d'Israël regardèrent et ils se dirent l'un à l'autre: Qu'est-ce que cela? car ils ne savaient pas ce que c'était. Moïse leur dit: C'est le pain que L'Éternel vous donne pour nourriture.
- ¹⁶ Voici ce que l'Éternel a ordonné: Que chacun de vous en ramasse ce qu'il faut pour sa nourriture, 4 litres par tête, suivant le nombre de vos personnes; chacun en prendra pour ceux qui sont dans sa tente.

