

## Repas de fin de cours avec Nadia Boyer à Toujouse

Des plats raffinés à base de fleur de yucca, obier, églantier etc.



Repas de fin de cours avec Nadia Boyer à Toujouse

Depuis 2017, Nadia Boyer termine son cours de cuisine de l'année avec un véritable repas, offert au maire de Toujouse, aux conseillers municipaux, à ses élèves et aux amateurs de cuisine sauvage.

En effet, elle tient beaucoup à remercier ainsi Jacques Tartas et le conseil municipal de Toujouse qui l'autorise à utiliser les cuisines de la salle des fêtes du village pour son cours. C'est ce qu'elle fait aussi de vive voix, ce mercredi 6 novembre 2019.

Nadia Boyer anime un cours de cuisine de fleurs et de plantes sauvages souvent considérées, à tort, comme de « mauvaises herbes ». Ainsi n'a-t-elle pas besoin de potager : elle cuisine les plantes qui poussent en liberté dans son jardin. Plus des yuccas, des figuiers de Barbarie etc. Plus les fleurs de glycine et d'autres arbustes qui poussent chez des voisins.

Elle a créé l'association Les Reines des prés. (1)

### Un menu de fête

Les yuccas étant fort beaux, c'est avec leurs fleurs que Nadia prépare avec les élèves et quelques invités :

des amuse-gueules constitués de boutons de fleurs de yucca brièvement ébouillantés, puis très légèrement agrémentés d'huile d'olive,

d'autres amuse-gueules de pétales de fleurs de yucca préparés dans des cuillères de porcelaine,

un gratin de fleurs de yucca : c'est le succulent plat de résistance,

une assiette de pâtes de fruits et de confitures relevées par un carré de fromage basque étorki (voir photo).

Cet excellent moment passé ensemble permettra aux élèves passionnés de cuisine saine et sauvage d'attendre la reprise du cours, en mars 2020. Toujours le 1er mercredi du mois et à 17 heures (sauf imprévu) à la salle des fêtes de Toujouse.

(1) Association dont le but est de faire découvrir les plantes sauvages comestibles et officinales, de les faire déguster et d'apprendre comment les cuisiner. Renseignements par courriel ([lesreinesdespres@orange.fr](mailto:lesreinesdespres@orange.fr)).



Préparation des amuse-gueules



Cueillette des boutons de fleur de yucca



Les boutons sont brièvement ébouillantés



Ils sont prêts



Les autres amuse-gueules sont prêts

MERCREDI 6 NOVEMBRE 2019

**DEGUSTATION DE PLANTES SAUVAGES ET  
DE BAIES COMESTIBLES**

**par l'association Reine des Prés**

- Gratin de yucca,
- Confiture d'aubépine,
- Confiture de viornes obier, de mûres, et d'églantier,
- Pâte de fruit de pommiers du Japon,
- Confiture de pommiers du Japon,

\*\*\*\*\*

Le menu



Le délicieux gratin de fleurs de yucca arrive



Le dessert de pâtes de fruit confitures et fromage



Nadia Boyer n'hésite pas à manger ce qu'elle a préparé



La tablée avec Jacques Tartas (à côté de Nadia Boyer)