

Parcours comestibles cultivés et sauvages

Profitez des saveurs naturelles et locales qui sont mises à votre disposition gratuitement par la nature et les jardiniers municipaux à travers 3 parcours comestibles ponctués/jalonnés de panneaux pédagogiques qui vous invitent à découvrir les différents lieux de la Ville et à la gourmandise ! Promenez-vous, et si le cœur vous en dit, récoltez et dégustez... Une indication des périodes de cueillette et des conseils pratiques vous aideront dans votre récolte.



Le parcours comestible est divisé en 3 parcours, en boucle, avec 3 niveaux d'accessibilité et de durée :

- **La boucle urbaine** accessible à tous, y compris aux personnes à mobilité réduite • Durée : 45 min. (env. 3 km)
- **La boucle de la vallée au plateau** bon marcheur, dénivelé maximum : 50 m • Durée : 2h (env. 10km)
- **La boucle des hameaux** bon marcheur, dénivelé maximum : 50 m • Durée : 3h (env. 14 km)

Ces parcours passent par différents lieux publics de la Ville. Ainsi, vous pourrez découvrir et disposer de différentes ressources comestibles : fruits de différents arbres et arbustes fruitiers et plantes comestibles telles que feuilles, fleurs, baies...

Sur ces parcours, vous pourrez également découvrir des lieux emblématiques de la Ville connus pour abriter des arbres remarquables qui font partie du patrimoine naturel et historique de la commune.

Ces parcours comestibles ont divers atouts :

- Ils améliorent la connaissance que peuvent avoir les habitants de la commune de leur territoire et du patrimoine naturel qu'il habite ;
- Ils valorisent la biodiversité et les ressources alimentaires qu'elle procure ;
- Ils renforcent les interactions sociales entre les usagers ;
- Ils encouragent les utilisateurs à avoir une activité sportive !

Soufflé d'orties & Farinental

MAGNY-LES-HAMEAUX

Il est à la fin septembre qu'il convient le mieux de récolter les feuilles. Même si l'on a toute la belle saison, elle a à ces périodes la plus haute teneur en fer.

100 g de farine + 100 g de farine pour chemiser le moule, 25 cl de lait, 4 œufs + 4 blancs, 80 g d'universal râpé, 1 pièce de veau de muscade, 10 g d'orties sèches.

On met le feu et on verse une noisette de beurre. Préchauffez le four à 180°C et une sautoie bien huilée dans une cocotte. Faire fondre 30 g de beurre, ajoutez un œuf et mélangez afin de bien l'incorporer au beurre. Faites cuire le roux à feu doux. Versez le lait froid et touillez vivement pour éviter la formation de grumeaux. Ajoutez la muscade et poivrez. Faites cuire 4 min environ. Ajoutez 2 jaunes d'œuf à chaud sans cesser de remuer et faites chauffer encore à 3 min. Ajoutez l'universal râpé. Montez les blancs en neige ferme et incorporez les à l'appareil. Beurrez et farinez un moule ou des grands ramequins. Remplissez les(7) moules(6) de l'appareil jusqu'aux trois quarts et laissez cuire 20 min environ. Au terme de la cuisson, sortez le soufflé du four et servez. Le soufflé peut également être réalisé avec des épinards.

LES RECETTES :

Facebook | Instagram | Twitter | YouTube | Pinterest | LinkedIn | SoundCloud

Pesto d'orties

MAGNY-LES-HAMEAUX

Il est à la fin septembre qu'il convient le mieux de récolter les feuilles. Même si l'on a toute la belle saison, elle a à ces périodes la plus haute teneur en fer.

25 g de pigriom, 50 g de Parmesan, 4 gousses d'ail, 10 cl d'huile d'olive, bouquet de légumes, du poivre et du sel

Mais avec des goûts de cuisine, de préférence prendre des orties râmées (on peut aussi les acheter, quand on en trouve...). Laver les orties (l'effeuillage est long), blanchir les orties, les pigriom et les avec le parmesan, du jus de citron, un peu de bouquet de légumes, le d'ail. Le pesto d'orties s'apprête très rapidement (10 minutes), il suffit de mixer tout et de le recouvrir d'une couche d'huile à conservation.

Mélange en accompagnement de pâtes ou en tartinades pour l'apéritif.

LES RECETTES :

Facebook | Instagram | Twitter | YouTube | Pinterest | LinkedIn | SoundCloud

Salade de pissenlits et oeufs mollets au lard

MAGNY-LES-HAMEAUX

Base d'herbes sauvages, de lardons cuits et d'œufs mollets est un classique qui se retrouve dans les cuisines de l'est de la France, Belgique, Luxembourg, Suisse et Alsace qui annonce le retour des beaux jours.

100 g de pissenlits, 500 g de lardons fumés, 4 œufs bords, 4 C à S de vinaigre de cidre, du gruayère et du poivre.

1. Laver soigneusement les pissenlits. Les essorer et les répartir dans les assiettes. Faire cuire les lardons. Plonger les œufs 6 min dans une eau bouillante et dans un bol d'eau froide avant de les égoutter avec précaution. Faire revenir une poêle chaude, les répartir sur la salade. Ajouter un peu de gruayère et poivre. Ajouter les œufs. Verser le vinaigre dans la poche de cuisson des lardons avec le jus rendu, en amasser les salades. Ajouter un filet d'huile d'olive et un à 2 poivre exact de servir.

<https://stephanborlot.wordpress.com/category/vegetariens-plantes-sauvages/>

LES RECETTES :

Facebook | Instagram | Twitter | YouTube | Pinterest | LinkedIn | SoundCloud

Fricassée de pédoncules (tiges florales) de Pissenlits

MAGNY-LES-HAMEAUX

En fin de printemps, suite à la floraison et à la diffusion des fruits par le vent, les pédoncules se retrouvent en très grand nombre dans les jardins. La récolte est aussi facile. En un temps record, vous disposez d'un délicieux bouquet de tiges à sa, blanchies très très simple, surprenante, emblématique de la saison.

100 g ou 4 cm de diamètre de pédoncules, 1 échalote, une gousses d'ail, deux cuillères d'huile, une cuillère à soupe de vinaigre de cidre, sel, coriandre, jeringe des oignons.

Pédoncules (bouts de tiges), puis couper les pédoncules et les échalotes à 5 mm, une d'ail à 2 mm. Cuire tous les ingrédients à feu doux avec un couvercle pendant jusqu'à obtention d'un tendre croquant.

Merci grâce à la cuisson une amertume moindre, légèrement acide (savours et de nombreux plats sauvages). Cette fricassée est idéale en accompagnement, bœuf, riz, purée de pomme de terre, quinoa, ou dans une omelette, etc.

<https://stephanborlot.wordpress.com/category/vegetariens-plant-sauvages/>

LES RECETTES :

Facebook | Instagram | Twitter | YouTube | Pinterest | LinkedIn | SoundCloud

Velouté de violette odorante (violette odorante)

MAGNY-LES-HAMEAUX

Elle est souvent fréquente dans le jardin pendant que les feuilles ont cet avantage subtil quasiment toute l'année. Le breuvage associé délicat et puissant.

Préparer les feuilles avec les pétales (tiges) coupées à 5 mm, 1 oignon coupé à 5 mm, 10 cl d'huile d'olive, 2 C à S d'huile d'olive, 4 ou 5 C à S de mélange de cidre, sel, poivre, persil, ciboulette, oignons en poudre, sel et 1 demi-citron pressé.

On des feuilles et du citron, cuire à feu doux tous les ingrédients avec un couvercle à 3 de l'huile et du mélange, 20 à 25 min en remuant de temps en temps. Rajouter les feuilles de la préparation, couvrir d'eau à 1 cm et cuire à ébullition à feu puissant, 10 à 15 min en remuant le dernier tiers d'huile de vinaigre. Rajouter le dernier tiers cru. Passer au mixeur plongeant puis au chinois ou à la passoire fine. Rajouter le jus de citron réchauffé et peut se conserver 3 jours au réfrigérateur.

Le délicieux est idéal pour adoucir les plats épicés, la fameuse amertume sauvage et d'été.

<https://stephanborlot.wordpress.com/category/vegetariens-plant-sauvages/>

LES RECETTES :

Facebook | Instagram | Twitter | YouTube | Pinterest | LinkedIn | SoundCloud

Velouté de Trèfle des prés (Trifolium pratense)

MAGNY-LES-HAMEAUX

Le trèfle des prés est comestible, selon les espèces, au moins pendant 15 jours après avoir été récolté, et, de surcroît, très gustatif.

Préparation: Laver les trèfles, les égoutter, les couper en morceaux de 1 cm. Les faire cuire à l'eau pendant 15 minutes. Les passer au chinois, les laisser refroidir, puis les mixer avec un peu de lait. Ajouter un peu de beurre et de crème fraîche. Servir chaud ou froid.

Conservation: Le velouté se conserve au réfrigérateur pendant 3 jours.

Autres utilisations: Le trèfle des prés peut également être utilisé pour faire des crêpes, des galettes, des biscuits, etc.

Origine: Le trèfle des prés est originaire de France.

Particularités: Le trèfle des prés est une légumineuse. Il est riche en protéines et en fibres. Il est également riche en vitamines A, B, C, E et K.

Contre-indications: Le trèfle des prés est contre-indiqué pour les personnes souffrant de troubles digestifs ou de allergies.

Autres noms: Trèfle des prés, Trèfle d'Espagne, Trèfle de France.

Statut: Le trèfle des prés est une plante comestible.

Trèfle des prés (Trifolium pratense)

MAGNY-LES-HAMEAUX

Le trèfle des prés est une légumineuse. Il est riche en protéines et en fibres. Il est également riche en vitamines A, B, C, E et K.

Préparation: Laver les trèfles, les égoutter, les couper en morceaux de 1 cm. Les faire cuire à l'eau pendant 15 minutes. Les passer au chinois, les laisser refroidir, puis les mixer avec un peu de lait. Ajouter un peu de beurre et de crème fraîche. Servir chaud ou froid.

Conservation: Le velouté se conserve au réfrigérateur pendant 3 jours.

Autres utilisations: Le trèfle des prés peut également être utilisé pour faire des crêpes, des galettes, des biscuits, etc.

Origine: Le trèfle des prés est originaire de France.

Particularités: Le trèfle des prés est une légumineuse. Il est riche en protéines et en fibres. Il est également riche en vitamines A, B, C, E et K.

Contre-indications: Le trèfle des prés est contre-indiqué pour les personnes souffrant de troubles digestifs ou de allergies.

Autres noms: Trèfle des prés, Trèfle d'Espagne, Trèfle de France.

Statut: Le trèfle des prés est une plante comestible.

Crème de marrons

MAGNY-LES-HAMEAUX

La crème de marrons est une douceur traditionnelle de France. Elle se prépare avec des marrons, du sucre et de la crème fraîche.

Préparation: Laver les marrons, les éplucher, les couper en morceaux. Les faire cuire à l'eau pendant 15 minutes. Les passer au chinois, les laisser refroidir, puis les mixer avec du sucre et de la crème fraîche. Servir chaud.

Conservation: La crème de marrons se conserve au réfrigérateur pendant 3 jours.

Autres utilisations: La crème de marrons peut également être utilisée pour faire des crêpes, des galettes, des biscuits, etc.

Origine: La crème de marrons est originaire de France.

Particularités: La crème de marrons est une douceur traditionnelle de France. Elle se prépare avec des marrons, du sucre et de la crème fraîche.

Contre-indications: La crème de marrons est contre-indiquée pour les personnes souffrant de diabète.

Autres noms: Crème de marrons, Marrons en crème.

Statut: La crème de marrons est une douceur traditionnelle de France.

Crème de marrons

MAGNY-LES-HAMEAUX

La crème de marrons est une douceur traditionnelle de France. Elle se prépare avec des marrons, du sucre et de la crème fraîche.

Préparation: Laver les marrons, les éplucher, les couper en morceaux. Les faire cuire à l'eau pendant 15 minutes. Les passer au chinois, les laisser refroidir, puis les mixer avec du sucre et de la crème fraîche. Servir chaud.

Conservation: La crème de marrons se conserve au réfrigérateur pendant 3 jours.

Autres utilisations: La crème de marrons peut également être utilisée pour faire des crêpes, des galettes, des biscuits, etc.

Origine: La crème de marrons est originaire de France.

Particularités: La crème de marrons est une douceur traditionnelle de France. Elle se prépare avec des marrons, du sucre et de la crème fraîche.

Contre-indications: La crème de marrons est contre-indiquée pour les personnes souffrant de diabète.

Autres noms: Crème de marrons, Marrons en crème.

Statut: La crème de marrons est une douceur traditionnelle de France.

AGNY-LES-BAINEAUX

Tarte aux pommes

colée des pommes d'été se situe entre août et septembre. Si vous voyez des couleurs, il est grand temps de commencer la cueillette. Elles doivent se détacher doucement légèrement le fruit. Si elles ne se détachent pas, c'est que le fruit n'est pas mûr.

100 g de farine, 100 g de beurre à température ambiante, 1 pincée de sel, 1 cuillère à soupe de 7 pommes, 2 cuillères de sucre + Perlem ou chips, cannelle ou vanille, 3 grosses g

1 et garnir le moule à tarte. Plaquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Péler et couper les pommes en une couche de compote de pommes sur le fond de la tarte, puis disposez dessus les pommes légèrement de sucre éventuellement selon le goût. Pour finir, faites cuire à 200°C environ 35

à suif :



Le rôle de la pâte de la tarte est de servir de support à la garniture. Si elle est trop épaisse, elle va empêcher la cuisson de la garniture. Elle doit être assez fine pour laisser passer la chaleur.

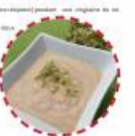
Recette :
Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le sucre. Mélangez à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange ressemble à des chapelottes.
Ajoutez le perlem ou les chips et mélangez bien.
Formez une boule avec vos mains et aplatissez-la dans un moule à tarte.
Piquez la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle gonfle pendant la cuisson.
Couvrez la tarte de la compote de pommes et disposez les pommes par-dessus.
Ajoutez le sucre et la cannelle ou la vanille.
Couvrez la tarte de la pâte de la tarte et faites cuire à 200°C pendant 35 minutes.

à suif :

La tarte de la tarte est une tarte traditionnelle, communément appelée « tarte de la tarte ». Elle est faite avec des pommes coupées en petits morceaux, du sucre et de la cannelle ou de la vanille. Elle est servie avec une sauce à la crème.

Recette :
Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le sucre. Mélangez à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange ressemble à des chapelottes.
Ajoutez le perlem ou les chips et mélangez bien.
Formez une boule avec vos mains et aplatissez-la dans un moule à tarte.
Piquez la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle gonfle pendant la cuisson.
Couvrez la tarte de la compote de pommes et disposez les pommes par-dessus.
Ajoutez le sucre et la cannelle ou la vanille.
Couvrez la tarte de la pâte de la tarte et faites cuire à 200°C pendant 35 minutes.

à suif :



Le rôle de la pâte de la tarte est de servir de support à la garniture. Si elle est trop épaisse, elle va empêcher la cuisson de la garniture. Elle doit être assez fine pour laisser passer la chaleur.

Recette :
Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le sucre. Mélangez à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange ressemble à des chapelottes.
Ajoutez le perlem ou les chips et mélangez bien.
Formez une boule avec vos mains et aplatissez-la dans un moule à tarte.
Piquez la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle gonfle pendant la cuisson.
Couvrez la tarte de la compote de pommes et disposez les pommes par-dessus.
Ajoutez le sucre et la cannelle ou la vanille.
Couvrez la tarte de la pâte de la tarte et faites cuire à 200°C pendant 35 minutes.

Le rôle de la pâte de la tarte est de servir de support à la garniture. Si elle est trop épaisse, elle va empêcher la cuisson de la garniture. Elle doit être assez fine pour laisser passer la chaleur.

Recette :
Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le sucre. Mélangez à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange ressemble à des chapelottes.
Ajoutez le perlem ou les chips et mélangez bien.
Formez une boule avec vos mains et aplatissez-la dans un moule à tarte.
Piquez la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle gonfle pendant la cuisson.
Couvrez la tarte de la compote de pommes et disposez les pommes par-dessus.
Ajoutez le sucre et la cannelle ou la vanille.
Couvrez la tarte de la pâte de la tarte et faites cuire à 200°C pendant 35 minutes.

à suif :



Le rôle de la pâte de la tarte est de servir de support à la garniture. Si elle est trop épaisse, elle va empêcher la cuisson de la garniture. Elle doit être assez fine pour laisser passer la chaleur.

Recette :
Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le sucre. Mélangez à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange ressemble à des chapelottes.
Ajoutez le perlem ou les chips et mélangez bien.
Formez une boule avec vos mains et aplatissez-la dans un moule à tarte.
Piquez la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle gonfle pendant la cuisson.
Couvrez la tarte de la compote de pommes et disposez les pommes par-dessus.
Ajoutez le sucre et la cannelle ou la vanille.
Couvrez la tarte de la pâte de la tarte et faites cuire à 200°C pendant 35 minutes.

à suif :

AGNY-LES-BAINEAUX

Le romarin... pour assainir les cheveux

Restez tout au long de l'année, il est préférable toujours de ramasser les rameaux de romarin temps en temps pour que les feuilles soient plus de couleur verte et plus de goût.

100 g de romarin frais dans 500 ml d'eau bouillante. Laissez infuser 5 heures à 20 minutes, ajoutez le sucre et ajoutez 2 cuillères à soupe de miel. Laissez refroidir quelques minutes et appliquez l'eau de romarin sur les cheveux et laissez sécher pendant 10 minutes avant de procéder à votre coiffure.



Le rôle de la tarte de la tarte est de servir de support à la garniture. Si elle est trop épaisse, elle va empêcher la cuisson de la garniture. Elle doit être assez fine pour laisser passer la chaleur.

Recette :
Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le sucre. Mélangez à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange ressemble à des chapelottes.
Ajoutez le perlem ou les chips et mélangez bien.
Formez une boule avec vos mains et aplatissez-la dans un moule à tarte.
Piquez la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle gonfle pendant la cuisson.
Couvrez la tarte de la compote de pommes et disposez les pommes par-dessus.
Ajoutez le sucre et la cannelle ou la vanille.
Couvrez la tarte de la pâte de la tarte et faites cuire à 200°C pendant 35 minutes.

à suif :

Le rôle de la tarte de la tarte est de servir de support à la garniture. Si elle est trop épaisse, elle va empêcher la cuisson de la garniture. Elle doit être assez fine pour laisser passer la chaleur.

Recette :
Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le sucre. Mélangez à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange ressemble à des chapelottes.
Ajoutez le perlem ou les chips et mélangez bien.
Formez une boule avec vos mains et aplatissez-la dans un moule à tarte.
Piquez la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle gonfle pendant la cuisson.
Couvrez la tarte de la compote de pommes et disposez les pommes par-dessus.
Ajoutez le sucre et la cannelle ou la vanille.
Couvrez la tarte de la pâte de la tarte et faites cuire à 200°C pendant 35 minutes.



Infos pratiques

Depuis 2005, la Municipalité a fait le choix de mettre à disposition des habitants des espaces partagés. Certains sont à cultiver par les habitants, d'autres sont à entretenir....et à cueillir ! En effet, le service des espaces verts de la ville, conjointement à l'association Magny en Transition ont planté à travers l'ensemble de la Ville différentes essences de plantes comestibles et d'arbres fruitiers.

Retrouvez quelques idées de recettes ci-dessus :

- Soufflé d'orties à l'émmental
- Pesto d'orties
- Velouté de violettes odorantes
- Velouté de potimarron et châtaignes
- Velouté de trèfle des prés
- Salade de pissenlits et œufs mollet au lard
- Fricassée de préoncule de pissenlit
- Kuzu Sabzi ou omelette aux fines herbes, noix et baies d'épine-vientte
- Crème de marrons
- Panna cotta à la fleur d'acacia
- Tarte fine aux pommes...

Documents

[Carte des parcours comestibles](#)

[Itinéraire du parcours comestible n°1 • La boucle urbaine](#)

[Itinéraire du parcours comestible n°2 • La boucle de la vallée au plateau](#)

[Itinéraire du parcours comestible n°3 • La boucle des hameaux](#)

Liens utiles

[Pour connaître les différentes essences plantées à travers la ville...](#)

Contact

Ces parcours ont pu voir le jour grâce aux services de la Ville (biodiversité et communication), avec l'aide de : Nathalie Eberlin-Gardé, René Moëne, Alban Augé, Mathilde Bugeat, Marion Doubre, Stéphane Lorient.