

“La soupe des prairies”

par les enfants de l'école No a Houx d'Hergnies

Les prairies permettent de nourrir les vaches qui nous donnent du lait, des yaourts, du fromage, du beurre ou encore de la viande. Brigitte nous a emmenés dans les prairies d'Hergnies. Elle nous a montré que ces prairies offrent également une grande biodiversité et nous a appris à cuisiner les fleurs que l'on y trouve afin de préparer de véritables soupes des prairies.

“ Ce matin, Brigitte est venue nous chercher à l'école car nous allons à la cueillette d'orties et de pissenlits... Demain, nous allons cuisiner chez elle, et quelques ingrédients sont nécessaires ! En chemin, Brigitte nous montre à quoi ressemblent les pissenlits, et de quoi nous allons avoir besoin : les feuilles et les fleurs. ”

Léa, Hakim, Maéva, Lucile, Mathéo, Sarah, Ewan, Maxence, Mathis, Léonore, Lilou, Simon, Sophie, Arthur, Elia, Thibault, Jimmy, Mathias, Manon, Dimitri, Louane



Ingrédients :

- Quelques branches de lamier blanc,
- Une grosse poignée d'ortie,
- Une poignée de feuilles de pissenlit,
- Un bouillon cube,
- 6 pommes de terre,
- 1 oignon,
- 1/2L de lait.



Recette (pour 6 personnes)

Il faut éplucher les pommes de terre... Et les couper en morceaux. Ensuite, on coupe les feuilles de pissenlits et d'orties en morceaux et on les ajoute aux pommes de terre et aux oignons. On sale, on poivre, on ajoute un cube de bouillon et on peut faire cuire après avoir recouvert le tout d'eau... Ensuite, on mixe et on ajoute du lait. C'est prêt !

Brigitte nous a montré qu'il était possible de manger local : les ingrédients sont fabriqués près de chez nous. En particulier :

Cécile de Saint-Ghislain
(produits laitiers)
42 rue louis Hellin - HERGNIES
03.27.40.00.43

Et légumes de saison
chez les producteurs locaux.

Atelier cuisine réalisé par la classe de Marie Lesire de l'école No a Houx avec l'aide de Brigitte Mieyeville de la table d'hôte "entre deux nos"



**Là où je vis,
là où j'habite...**
**j'agis
pour le climat !**

est un programme éducatif sur l'environnement et le développement durable du Parc naturel régional Scarpe-Escout et de l'Education nationale

Retrouvez les détails sur
www.education.pnr-scarpe-escout.fr



“La soupe aux endives”

par les enfants de l'école No a Houx d'Hergnies

Pourquoi manger des fraises en hiver alors que leur culture et leur transport exigent tant de dépenses d'énergie... et qu'il y a encore plein de pommes du verger voisin ? Avec Brigitte, nous avons appris à consommer des légumes de saisons, produits par des producteurs proches de chez nous. Brigitte nous a donc appris à cuisiner des soupes et repas de saisons : soupes aux endives, soupes de prairies, tartes aux fraises...

“ Ce lundi 22 mars, nous sommes allés chez Brigitte pour faire de la cuisine “Autour de l'endive”, puisqu'on peut les consommer de saison, de novembre à mars. On a cuisiné de la soupe aux endives et de la quiche aux endives et aux poireaux. A la fin de la matinée, on a pu goûter la soupe! ”

Léa, Hakim, Maéva, Lucile, Mathéo, Sarah, Ewan, Maxence, Mathis, Léonore, Lilou, Simon, Sophie, Arthur, Elia, Thibault, Jimmy, Mathias, Manon, Dimitri, Louane



Ingredients :

- 4 grosses endives,
- 2 grosses pommes de terre,
- 1 oignon,
- 1 blanc de poireau,
- 1 carotte,
- 2 navets,
- 2 cubes de bouillon de volailles,
- Sel, poivre,
- 1/2L de lait.

Brigitte nous a montré qu'il était possible de manger local : Les ingrédients sont produits près de chez nous. En particulier :

Freddy Verdonkt (endives de terre)
351 rue du Talbot - LANDAS
03.20.61.53.96 / 06.43.10.84.12

André Defrance (endives de terre)
214 rue du Talbot - LANDAS
03.20.79.13.72

Cécile de Saint-Ghislain
(produits laitiers)
42 rue Louis Hellin - HERGNIES
03.27.40.00.43

Recette (pour 6 personnes)

On fait revenir l'oignon, les endives et les poireaux dans une cocotte. Ensuite, on ajoute les pommes de terre, les carottes et les navets. On sale, on poivre, on ajoute les cubes de bouillon et on peut faire cuire après avoir recouvert le tout d'eau... Ensuite, on mixe et on ajoute du lait. On s'est régalé !

Atelier cuisine réalisé par la classe de Marie Lesire de l'école No a Houx avec l'aide de Brigitte Mieyeville de la table d'hôte “entre deux nos”



Là où je vis,
là où j'habite...

*j'agis
pour le climat !*

est un programme éducatif sur l'environnement et le développement durable du Parc naturel régional Scarpe-Escout et de l'Education nationale

Retrouvez les détails sur
www.education.pnr-scarpe-escout.fr

