



Association des Jardiniers de Villeneuve d'Ascq

**Atelier cuisine et conservation des fruits et légumes de nos jardins
le samedi 4 octobre 2008**

Club local
Villeneuve d'Ascq

jardiniers
de FRANCE
ASSOCIATION RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE

C'est un atelier pratique en partenariat avec la Ferme d'en haut qui nous a accueilli en ses locaux, où vous avez appris de 16 à 18h30 à cuisiner, présenter ou conserver les légumes de saison provenant du Jardin pédagogique de l'Association ou de nos jardins.

L'ensemble des plats ainsi préparés a été ensuite, pour ceux qui l'ont souhaité, partagé lors d'un repas pris en commun à la Ferme d'en Haut de 19 à 21 heures ; vaisselle et remise en ordre de lieux avant 22 heures.

Au programme :

Velouté aux courgettes
Soupe au potiron
Tarte saumon-courgettes
Galette de pommes de terre à la concailote
Gratin dauphinois
Salade italienne : chicorée de Trieste
Cake au potiron
Tarte pomme rhubarbe

Les légumes amenés pour cet atelier cuisine vous accueillent sur une grande table où ils sont rangés par couleur.



A la cuisine



Et au repas partagé



Ce fut un succès, et puisque vous nous l'avez demandé nous recommencerons