Club local de de Villeneuve d'Ascq

Association des Jardiniers de Villeneuve d'Ascq

ATELIER CUISINE le samedi 25 septembre 2010

L'atelier cuisine s'est efforcé de montrer divers plats confectionnés à partir des légumes et fruits de saison, pour l'essentiel provenant de nos jardins ou du Jardin Pédagogique Claeys.

Il a été animé par quelques adhérent(e)s qui ont souhaité transmettre leur savoir-faire au public. Ce public ne se limitait d'ailleurs pas à nos adhérents, novices et nouveaux.

Les légumes et fruits ont d'abord été exposés sur une table d'accueil avant d'être cusinés.

Ont été réalisées : recette proposée par :

- Apéritif punch créole Michel D

- Soupe à l'ortie (du Jardin Claeys) Brigitte D

Tarte aux potirons
Gratin de courgettes
Purée céleri et pommes de terre
Les 4 salades de saison
laitue grenobloise, scarole bouclée, frisée de Meaux, roquette d'Italie

le tout accompagné du jambon d'Ascq de Michel et de rôti de porc de Delphine, sans oublier les traditionnels pain d'Ascq et vin du Sud Ouest.

compote de diverses variétés locales de pommes
tarte tatin pommes et poires
gâteau aux poires Saint Mathieu (variété régionale)
gâteau patates douces de La Réunion
Evelyne R
Chantal A
Brigitte H
Davina P

Tous ces mets ont été préparés et cuits avec la quinzaine de participants à la cuisine de la Ferme d'en Haut ; et comme d'habitude tout celà a été ensuite partagé en toute convivialité par un repas en commun.

Cet automne un clin d'œil à notre ville jumelée La Possession : Davina native des environs de La Possession nous a fait découvrir le « gâteau patates » qu'elle a confectionné avec Brigitte et avec même quelques ingrédients « maison » ramenés de La Réunion.

Michel Delporte Jardiniers de France à Villeneuve d'Ascq

septembre 2010