



Club local
de Villeneuve d'Ascq
jardiniers
de FRANCE
ASSOCIATION RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE

Association des Jardiniers de Villeneuve d'Ascq

Atelier cuisine et conservation des fruits et légumes
de nos jardins
le samedi 8 octobre 2011

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

Il a été animé par des adhérents(es) qui ont souhaité transférer leur savoir faire au public, qu'il soit adhérent ou non.

D'abord les légumes et fruits ont été présentés sur une table d'accueil avant d'être cuisinés.

Au menu :



Apéritif

sangria
niamagoudi
cake aux noix
cake olives et noisettes

Soupe citrouille et châtaignes

Filet mignon de porc garni de pommes et de pommes de terre
Charlotte à la pelure (venues du Jardin Claeys)

La salade du jardin Claeys : batavia et roquette

Et les desserts

tarte aux pommes de Maître Pons
tarte aux pommes et coings
tarte pommes et poires
crumble aux pommes

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

Michel Delporte
Jardiniers de France à Villeneuve d'Ascq

