

Pusey

Vingt-trois cuisiniers en herbe

Les 23 élèves de la classe de CE2 de Véronique Amenhar et Frédérique Coeurjoly se sont rendus au jardin pédagogique de l'école. Ils ont cueilli les grosses feuilles des pieds de côtes de bettes plantés ce printemps par les élèves de la classe précédente. Pour cuisiner ce drôle de légume que beaucoup ne connaissent pas, ils l'ont nettoyé puis séparé les feuilles des côtes : pas de gaspillage alimentaire ! Après la découpe des côtes, ils ont confectionné un gratin en ajoutant de la béchamel et du gruyère, puis une poêlée méridionale avec tomate, ail, oignons.

Recettes sucrées pour les feuilles, en utilisant des spécialités aveyronnaises : les farçous et le pounti (avec des



■ Cet atelier s'intègre à la semaine du goût.

pruneaux). Toutes les classes ont été conviées à la dégustation pour le plus grand plaisir de tous.

Cet atelier s'intègre à la semaine du goût. D'autres légumes vont être également

cuisinés et les élèves vont devoir rédiger les recettes préparées.

L'ensemble de leurs rédactions fera l'objet d'un recueil culinaire qui sera proposé à la vente auprès des familles en fin de trimestre.