



ECORCE 6ème F/ Plantes sauvages, les recettes

publié le 05/04/2018

Pour tous ceux qui souhaitent s'initier aux vertus des plantes sauvages en ce début de printemps, voici quelques unes des recettes que les 6ème F ont pu réaliser cet après-midi au cours de leur dernière intervention ECORCE avec Katia Jacquel des "jardins d'Isis".

Si certaines de ces recettes demandent un peu de temps avant de pouvoir être consommées, d'autres l'ont été dès l'heure du goûter : soupe d'orties, pestos à base d'orties, crème de coucou, miel de pissenlit et autant vous dire que les plats étaient vides quand l'heure a sonné. Qui a dit que nos élèves étaient réticents au "vert" et aux goûts " nouveaux ? De là à dire que l'ortie a supplanté la pâte à tartiner ... mais quand même, l'enthousiasme suscité par ce moment, nous laisse penser que les générations futures seront moins frileuses peut-être pour un retour aux sources. Elles ont d'ailleurs raison, car bientôt, nous n'aurons peut-être plus le choix. Pour en savoir plus, nous vous inviterons à venir lire notre affiche sur les résultats de notre travail d'investigation !! A bientôt.

Document joint

 [recettes_avril_2018](#) (Word de 38 ko)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.