

Bayeux

Des écoliers d'Argouges ont cuisiné avec un chef

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mardi 14 novembre 2017

206 mots



Les élèves de l'école élémentaire d'Argouges ont élaboré des tiramisus au butternut avec la complicité de Jérôme Alix, chef au Lion d'or. - Crédit Ouest-France

Les élèves de l'école élémentaire d'Argouges, (classes CP de Martine Cador et CP-CE1 de Céline Baisnée et Floriane Girard) ont participé, vendredi matin, à un atelier cuisine, avec la réalisation de tiramisus au butternut.

Cet atelier était animé par Jérôme Alix, chef au Lion d'or. « **C'est dans la continuité de la Semaine du goût qui avait lieu au mois d'octobre, explique Martine Cador. Nous avons étudié les familles des courges, cuisiné une soupe et un goûter, toujours à base de courges.** »

Durant la matinée, les quarante-quatre enfants ont préparé des tiramisus, des biscuits au butternut, la crème du tiramisu, du coulis au butternut et à l'orange, et la pâte de fruits au butternut.

En fin de matinée, les élèves ont pu apprécier et déguster la saveur du tiramisu au butternut.