Retour sur nos Ateliers Cuisine : Poêlée d'épinards

Sébastien, Cuisinier du Siplarc en charge des animations, réalise 4 jours par semaine des ateliers cuisine dans les classe des écoles élémentaires des villes de Bondy et de Noisy-le-Sec.



Nos petits apprentis cuisiniers n'en finissent pas d'aimer les épinards!

En novembre, les enfants des écoles élémentaires des villes de Bondy et de Noisy-le-Sec ont pu réaliser une poêlée d’épinards avec Sébastien, notre cuisinier animateur, qui pilote ces ateliers.

La présentation de l’aliment cuisiné, ainsi que la recette a été remise aux enfants pour qu’ils puissent la reproduire chez eux.

Cette recette simple révèle toutes les saveurs de l’aliment et permet de lever les a priori des enfants sur ce légume bien trop souvent mal aimé.

Si vous ne le saviez pas, voici une petite astuce qui enlève la petite amertume de l'épinards : **bien les équeuter avant de les cuire et garder uniquement la feuille tendre**

Nos poêlées d'épinards ont été un véritables succès auprès des enfants et c’est un pari réussi au vu des réponses des enquêtes de satisfaction remplies par les institutrices et instituteurs.

Leurs commentaires très positifs, met en lumière tout l’intérêt de ces ateliers cuisine et nous ne pouvons qu’en être très fiers !

Merci à tous les enfants et à tous les enseignants de nous avoir fait confiance.



s les documents en pièce jointe.

















Infos pratiques

Les Ateliers Cuisine du Siplarc, sont animés 4 jours par semaine par Sébastien, cuisinier en charge des animations.

1 aliment est mis à l'honneur chaque mois.

Tous les enseignants des écoles élémentaires des villes de Bondy et de Noisy-le-Sec peuvent s'inscrire sur le site aux dates disponibles dans la rubrique Animation, Ateliers Cuisine.

Contact

siplarc@siplarc.fr

Documents
Recette Poêlée d'Epinards
Liens utiles
Inscription pour les Ateliers Cuisine du Siplarc