

Sorties de la semaine



VERT BITUME
L'écologie citadine

24 nov 2018 > 27 janv 2019

NATURE AUTOUR
un aperçu de la biodiversité locale

JARDINER LA VILLE
une exposition-atelier conçue et produite par la cité de l'architecture et du patrimoine

Exposition « Vert Bitume » au colisée de Lambersart, 19 Avenue Georges Clémenceau BP 90019 59831 Lambersart Cedex. Ouvert du mercredi au samedi de 13h à 18h et le dimanche de 13h à 19h.

JARDINER LA VILLE, CITÉ DE L'ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE



L'exposition-atelier "Jardiner la ville" propose aux jeunes visiteurs d'explorer l'avenir écologique des villes. Conçue autour d'une grande maquette manipulable d'un paysage urbain métamorphosé par la nature, cette exposition-atelier offre un aperçu des efforts et de l'ingéniosité que déploient les habitants pour rendre la ville plus "habitable" : jardins partagés, façades végétalisées, jardins sur les toits, fermes urbaines, aménagement de friches... Une matériauthèque constituée de pierres, terres et végétation permet à tous les visiteurs de découvrir, voir et toucher les matériaux de la nature utilisés en architecture et en urbanisme. Elle symbolise le lieu

ressource dans lequel les architectes en herbe pourront puiser pendant l'atelier pour végétaliser leur cité idéale. Poétique et ludique, l'exposition-atelier sollicite l'imaginaire tout en anticipant avec réalisme le futur des villes transformées par le végétal.

animations autour de l'exposition-atelier : les mercredis et samedis de 14h à 15h à partir de 7 ans / sur réservation

NATURE AUTOUR, UN APERÇU DE LA BIODIVERSITÉ LOCALE

Si l'exposition de la Cité de l'architecture propose une vision « internationale » de l'écologie citadine, « Nature autour » se veut un aperçu plus local de la faune et la flore sauvages que l'on trouve en ville, ainsi que du patrimoine agricole régional. Observer, découvrir, reconnaître et préserver... voilà ce à quoi nous invitent le Groupe Ornithologique et Naturaliste du Nord - Pas-de-Calais, le Conservatoire Botanique National de Baillleul, le Centre Régional de Ressources Génétiques, le Musée d'Histoire Naturelle de Lille et Marion Vandenbroucke, partenaires de cette exposition.



Semaine du 14 au 20 janvier 2019



Le contenu de votre panier

Produits	Solo	Classique	Familial	Producteurs
Haricot blanc sec	X	X	x	Pierre Champion (Pitgam, 59)
Topinambour	X	X	X	Remy Christian (West Cappel, 59) Alain Delebecq (Wambrechies, 59)
Champignon brun	X	X	X	Dany Delignieres (Toeuffles, 80)
Potimarron vert		X	X	Vert Tige (Wavrin, 59)
Pomme Reinette des capucins	X	X	X	Didier Dujardin (Ohain, 59)

Info : La pomme reinette des capucins : une ancienne variété locale : Elle a été longtemps appréciée dans le nord de la France (surtout vers Eperlecques), après des années de prospection on l'a également trouvée dans l'avesnois, dans la plaine de la Scarpe, dans la région de Lille, ainsi que dans les vallées de la Canche et de l'Authie. Cette pomme n'a que des qualités tant pour la table que pour la cuisson, sa chair est très fine, extrêmement parfumée.

Les recettes de la feuille de chou

Prép : 20 min,
cuiss : 25 min.

Pour 2 pers :
300 g de
pommes de
terre, 300 g de
topinambours, 2
c à s de romarin,
huile d'olive,
beurre, sel,
poivre.

Poêlée pommes de terre et topinambours au romarin

Peler les pommes de terre et les topinambours et les couper en dés. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle et ajouter un bon filet d'huile d'olive. Mettre les dés de légumes dans la poêle. Laisser dorer quelques minutes à feu vif en remuant souvent. Quand les légumes sont bien dorés, baisser le feu, ajouter le romarin, saler et poivrer puis couvrir. Laisser cuire encore une vingtaine de minutes. Remuer de temps en temps.

Gratin de potimarron au comté

Prép : 15 min,
cuiss : 50 min,
pour 6 pers : 1
potimarron
moyen, 2 c à s
d'huile d'olive,
150 g de comté
fruité, 50 cl de
crème fleurette,
1 gousse d'ail,
20 g de beurre,
sel poivre, 1
pincée muscade.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6 – chaleur tournante). Laver le potimarron, coupez le en morceaux et retirez les pépins, vous devez obtenir environ 800g de chair. Coupez-la en dés. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Ajoutez la gousse d'ail entière, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez. Faites pré cuire au four pendant 15 minutes (la chair de potimarron doit rester ferme). Râpez le Comté. Beurrez un plat à gratin (ou 6 plats individuels) et transférez-y les morceaux de potimarron précuits. Mélangez la crème fleurette avec les 3/4 du Comté, salez légèrement et poivrez. Ajoutez une pointe de muscade fraîchement râpée. Versez la préparation sur le potimarron. Parsemez avec le reste de Comté et faites cuire 40 minutes. Servez bien chaud et régalez-vous !

!

Pour 8 pers : 4/5
pommes, 1 c à c
de cannelle, 1 c
à s de 4 épices,
250 g de farine,
150 g de
vergeoise, 150 g
de beurre mou,
1 œuf, 1 c à c de
levure chimique,
un peu de sucre.

Tarte aux pommes sur spéculoos

La pâte : dans un saladier, mêlez farine, levure, vergeoise, 4 épices, cannelle, 1 pincée de sel. Ajoutez le beurre morcelé et l'œuf, mélangez rapidement du bout des doigts pour forer une boule homogène. Placez au moins 30 min au frigo. Pelez, épépinez et coupez les pommes en 4. Coupez-les en tranches de même épaisseur. Préchauffer le four th 4 (180°C). Etaler la pâte avec les doigts dans un moule beurré et fariné. Disposez les pommes en cercles en les superposant un peu, saupoudrez de sucre. Enfourez environ 30 min. Conseil : s'il vous reste des chutes de pâte, découpez dedans des petits sablés à cuire sur la plaque du four et à déguster à l'heure du thé.



Le potimarron peut être vert ou orange...

Le potimarron est une variété de courge voisine du potiron. Sa forme et son goût lui ont valu le surnom de « courge châtaigne ». Cuisinée en gratin, c'est un délice. Il est très riche en vitamines A, B, C, D, E, en oligo-éléments (phosphore, calcium, magnésium, fer, potassium, silicium, sodium...), en acides aminés, en acides gras insaturés, en amidon, en sucres naturels et en carotène.

Plus le fruit est conservé dans une cave sèche, plus ses teneurs en vitamines et en sucre augmentent.

Comme les potirons, les potimarrons peuvent être consommés en potage, au four avec de l'ail, frits, en gratin, en tourte ou en purée. À la différence du potiron, il n'est pas nécessaire de retirer la peau du potimarron avant la cuisson.

