



Sorties de la semaine

Participez à la deuxième Braderie des enfants les 1er et 2 septembre 2018 à la Gare Saint-Saveur :

Accompagnés de leurs parents, les enfants pourront profiter des stands des petits Lillois, Lommois et Hellemmois qui mettront en vente jouets, livres, jeux vidéo d'occasion. Des concerts seront également proposés (Ethnophonics + Adalta + Black Mantis, samedi 1er septembre à 20h30 à la Halle A, par le Bistrot de Saint So ; Jackie Soul, dimanche 2 septembre à 16h, Halle A, par lille3000).

Jusqu'au 9 septembre 2018, Exposition à Aquaterra, service Environnement de l'Agglo Hénin-Carvin, Tél : 03 21 79 74 94, 1573 boulevard des frères Leterme Henin Beaumont
environnement@agglo-henincarvin.fr

L'observation des grands singes (chimpanzé, orang-outang, bonobo, gorille) a ainsi montré que la bipédie, l'utilisation d'outils, le rire, l'empathie, la transmission d'une culture, la coopération, la politique, les soins...n'étaient pas exclusifs à l'homme. Alors, l'homme est-il un grand singe ? Dans l'exposition, vous pourrez comparer vos capacités avec celles des grands singes présentées en vidéo. Dans un décor de jungle urbaine, après l'observation de grandes photos jetant le trouble sur les similitudes faciales et comportementales, différents modules manipulateurs permettent d'interroger la mémoire, la communication, la coopération, l'habilité...Est-on homme par nature ? Par culture ? Quel est le propre de l'homme ? En abordant la question de la différence entre l'homme et l'animal, on découvre alors que celle-ci est souvent suscitée par une autre question plus fondamentale : la subjectivité liée à l'identification de l'homme... par lui-même !

Horaires d'ouverture : du mardi au dimanche de 14h à 17h45, lieu : Aquaterra, Maison de l'environnement, 1573 boulevard des frères Leterme, Hénin-Beaumont. **INFOS PRATIQUES** : Gratuit, Tout public, Les enfants doivent être impérativement accompagnés.



Semaine du 27 août au 2 septembre :

Le contenu de votre panier

Produits	Solo	Classique	Familial	Producteurs
Pomme de terre Ditta en C2	X	X	X	Valérie Vandaele (Rexpoede, 59)
Oignon	X	X	X	Stéphane Devillers (Coullemelle, 80)
Céleri branche	X	X	X	Vert Tige (Wavrin, 59)
Piment			X	Vert Tige (Wavrin, 59)
Poivron		X	X	Serge Dreumont (Louvignies Quesnoy, 59)
Tomate romaine	X	X		Serge Dreumont
Pomme Delbar Estival ou Alkmene	X	X	X	René Stievenard (Saulzoir, 59)

A la fin de la semaine c'est la braderie de Lille, dans votre biocabas de quoi faire des moules marinières frites (les moules n'étant pas fournies :D)



Les recettes de la feuille de chou



Moules sauce poulette

Pour 4 pers : 2 kg de moules, 2 oignons, 20 cl de vin sec, 1 branche de céleri, 3 branches de thym, 20 g de beurre + 30 g pour la sauce, 30 g de farine de blé, 20 cl de crème liquide entière, poivre

Émincer l'oignon et la branche de céleri. Faire dorer les légumes dans 20 g de beurre et dans une grande casserole. Ajouter le thym, le vin, le poivre et les moules ébarbées et nettoyées. Couvrir et laisser ouvrir les moules environ 6 minutes. Dès que toutes les moules sont ouvertes (jeter les moules restées fermées, les coquilles vides), égoutter et réserver dans un grand plat creux. Filtrer le jus de cuisson des moules au chinois. Préparer le beurre manié (proportions égales de beurre et de farine) avec les 30 g de beurre et la farine. Réserver. Dans une casserole, à feu doux, mélanger au fouet le jus de cuisson, la crème et le beurre manié. Verser sur les moules et servir aussitôt. Servir avec des frites

Crumble tomate, poivron et piment

Pour 4 personnes : 4 tomates, 1 poivron, 80 g de piment, 2 oignons, 1 cs d'huile d'olive, 100 g de farine, 100g de parmesan, 80 g de beurre, sel, poivre

Peler et émincer les oignons. Rincer les tomates, les éplucher et les couper en dés. Peler le poivron, ôter les graines et membranes blanches puis les détailler en dés. Faire de même pour les piments. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire suer l'oignon. Ajouter les dés de poivron et de tomates, saler, poivrer puis laisser cuire 15 min en remuant souvent. Préchauffer le four à 180 °C (th.6). Dans un saladier, mélanger le beurre, la farine et le parmesan pour obtenir un mélange sableux. Répartir le contenu de la poêle dans un plat à gratin et émietter la pâte à crumble par-dessus. Enfourner 30 min. Servir chaud.

Polenta vanillée et pommes caramélisées

Pour 4 pers : 50 g de polenta, 70 g de sucre de canne blond, 1 gousse de vanille, 2 pincées de fleur de sel, 2-3 pommes, 2 cs de beurre.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. À ébullition ajouter 50 gr de sucre, 1 pincée de sel et la polenta tout en fouettant. Fouetter à feu doux pendant 3 minutes. Verser dans les verrines et laisser refroidir. Éplucher et vider les pommes. Les détailler en petits cubes. Les faire revenir avec le beurre et la pincée de sel, ajouter le sucre et laisser caraméliser. Laisser tiédir. Dresser des dés de pommes caramélisées encore tièdes (ou tiédies) sur la semoule bien froide.

Les premières pommes arrivent !

Il y a un peu plus d'un siècle, il existait encore une énorme variété de pommiers : plus de 2000 différentes variétés étaient cultivées dans des vastes vergers à travers l'Europe. Une vraie richesse de biodiversité, de goûts, parfums, saveurs, avec souvent une excellente résistance aux maladies, ces pommiers étaient tous cultivés sans traitement chimiques ! * National Fruit Collection - Brookdale farm / Faversham (près de Canterbury) contient 2.600 différentes variétés de pommiers. De nos jours, seule une douzaine de variétés de pommes sont encore produites par des arboriculteurs fruitiers, une sélection dramatique basée sur des raisons purement économiques. Heureusement il existe des organismes officiels, des conservatoires botaniques, des collections nationales dans plusieurs pays en Europe et ailleurs, qui ont préservé cette richesse d'antan et peu à peu avec l'aide de pépinières artisanales et des producteurs passionnés (comme notre producteur René Stievenard), les anciennes variétés sont réintroduites.



La Delbard estivale est une pomme de couleur orangé sur fond jaune strié. Parfaite croquée nature, elle convient aussi pour la réalisation de tartes ou de jus. Elle se récolte à partir de la fin août et se consomme jusqu'à fin septembre.



La pomme Alkmene : pomme de taille moyenne, orange-rouge sur un fond de jaune, a une chair juteuse blanc-crème et une saveur aigre-douce (croisement de 'Oldenburg' et Cox orange Pippin), introduite en Europe depuis 1960 Bonne pomme de table + très bonne pour la compote de pommes.

