

CUISINER LES LÉGUMES AUTREMENT

FAIRE MANGER DES LÉGUMES À SON ENTOURAGE, C'EST PARFOIS PLUS COMPLIQUÉ QU'IL
N'Y PARAÎT! UN DÉFI ORIGINAL A DONC ÉTÉ
PROPOSÉ AUX PARTICIPANTS POUR LES AIDER: PRÉPARER UNE RECETTE À BASE D'UN
INGRÉDIENT MYSTÈRE... L'IDÉE EST DE DISSIMULER LE GOÛT DU LÉGUME DANS UNE
PRÉPARATION SUCRÉE. COMBINER LE PLAISIR GUSTATIF À LA CONSOMMATION DE LÉGUMES DEVIENT ALORS UNE STRATÉGIE GAGNANTE POUR SURMONTER LES FREINS ET
CHANGER LES HABITUDES ALIMENTAIRES!



Atelier de pâtisserie à base de légumes avec les participants au Défi d'Audruicq – 14/02/2017

« les enfants aussi ont apprécié de mettre la main à la pâte! »

« Réaliser une recette ensemble, c'est aussi des moments de convivialité et de franche rigolade!»





Doff do Courselles 200/03/2017

Atelier dessert avec ingrédient mystère (cake à base de carotte ou potiron) avec les participants au Défi de Courcelles – 09/02/2017

« l'autre groupe ne devinera jamais quel légume on a mis dans notre cake...!»

« Un cake à la carotte ou comment faire du légume un ami!»

« Des brownies à la courgette : il fallait y penser! »





Atelier dessert à base de légumes avec les participants au Défi de Dampremy (Charleroi) – 16/06/2017



AD-In

Alimentation Durable Inclusive





