

LA FARINE DANS TOUS SES ÉTATS

LA FARINE EST UN INGRÉDIENT DE BASE POUR LA PRÉPARATION DE RECETTES SAINES ET ÉQUILIBRÉES, MAIS AUSSI BON MARCHÉ. LORS DES ATELIERS CULINAIRES, L'ACCENT A ÉTÉ MIS SUR LA PRÉPARATION DE PÂTES À TARTE ET PÂTES À CRÊPES SUCRÉES ET SALÉES PRÊTES EN UN TOUR DE MAIN. UNE MANIÈRE DE MONTRER AUX PARTICIPANTS QUE LE "FAIT MAISON" EST À LA PORTÉE DE TOUS...



« Pouvoir échanger sur des trucs et astuces lors des ateliers, c'est très enrichissant ! »

La farine dans tous ses états avec les participants au Défi d'Audruicq – 28/02/2017



La farine dans tous ses états avec les participants au Défi de Douai – 31/05/2018



La farine dans tous ses états avec les participants au Défi de Courcelles – 09/03/2017

« Préparer de la pâte à tarte soi-même, c'est autre chose que de l'acheter en magasin ! »



La farine dans tous ses états avec les participants au Défi d'Audruicq – 28/02/2017



La farine dans tous ses états avec les participants au Défi de Dampremy (Charleroi) – 19/10/2017

« Faire des crêpes : c'est vraiment rapide, pas cher et délicieux ! Voilà encore une recette à refaire avec les enfants ! »

« La recette de la pâte à tarte en quelques coups de fouet ! »



La farine dans tous ses états avec les participants au Défi de Dampremy (Charleroi) – 23/11/2017