

Lundi 26 septembre, les élèves de la classe de CE2, CM1, CM2 de Madame LENOIR ont eu le privilège de participer à un cours de cuisine.

En effet, le chef LAUNAY, professeur de cuisine au lycée hôtelier Maurice Marland est venu de 14 h à 16h30 pour leur apprendre à réaliser une nouvelle recette : le crémeux de bulots au camembert et aux noisettes.

Seulement quatre classes de la communauté de communes Granville Terre et Mer ont pu participer à cette animation proposée pour le festival Toute la mer sur un plateau qui a eu lieu début octobre.

Les journalistes de France 3 Normandie sont venus pour l'occasion, ils ont fait un reportage que l'on peut voir sur internet et qui s'appelle : "Allez les écoliers, au bulot!"

Les élèves, avec leur toque et tablier, ont émincé les oignons, coupé des carottes en lamelles, décortiqué et coupé les bulots... dans la joie et la bonne humeur ! Et quelques larmes aussi...

Tous les élèves ont aimé faire la cuisine mais certains n'ont pas aimé le gout ou la texture des bulots.

"C'est un peu écoeurant" pour Louann, mais c'est "plutôt chouette" pour Malo qui ne pensait pas aimer ça.

Pour revoir le reportage :

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/basse-normandie/manche/sud-manche/granville/allez-les-ecoliers-au-bulot-1095503.html>

et pour faire la recette :

Crèmeux de camembert et bulots aux noisettes

Ingrédients pour 4 personnes

Bulots	1.2kg
Camembert	120g
Carotte	200g
Oignon	100g
Pommeau	3cl
Beurre	20g
Persil plat	1/4 botte
Crème liquide	1dl
Noisettes épluchées	60g
4 épices poudre	PM

Descriptif

Décortiquer et concasser les bulots.

Eplucher, tailler en petits cubes les carottes et oignons. Suer au beurre, ajouter le persil haché, les bulots et une pincée de 4 épices.

Mouiller avec le pommeau, réduire, ajouter la crème et les cubes de camembert.

Dresser dans des verrines et recouvrir de noisettes grillées concassées.

Refroidir et déguster.

