

C E R A C

Archéopole

Sam, Dim 10h30 :

RECETTE DU NÉOLITHIQUE – Galettes de blé et son fromage frais aux herbes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Matériel :

150 g de farine

50 g de beurre

250 g de faisselle

1 verre d'eau

1 poignée d'herbes fraîches au choix (persil, ciboulette, coriandre, menthe...)

1 poignée de noisettes ou de noix décortiquées

1 gousse d'ail

1 saladier

1 bol

1 cuillère

1 pilon ou 1 verre

1 planche à découper ou 1 assiette

1 couteau à lame lisse

1 four et 1 plaque de four

Papier cuisson

Sam, Dim 14h :

RECETTE DE L'ANTIQUITÉ – Globi (boulettes de semoule)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Matériel :

100 g de semoule

Eau bouillante

60 g de fromage frais (type Saint-Moret)

5 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de miel

1 petite poignée de graines de sésame ou de pavot au choix (facultatif)

1 bol

1 bouilloire ou 1 casserole

1 cuillère à soupe

1 assiette

1 poêle

1 fourchette

Sam, Dim 16h :

RECETTE DU MOYEN ÂGE – Purée de pois chiches aux herbes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Matériel :

400 g de pois-chiches cuits en conserve

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

6 cuillères à soupe d'eau

50 g de pistaches décortiquées

1 poignée d'herbes fraîches au choix (persil, ciboulette, coriandre, menthe...)

1 pincée de sel

4 tranches de pain

1 passoire

1 couteau à lame lisse

1 planche à découper ou 1 assiette

1 cuillère à soupe

1 bol

1 pilon ou 1 verre

1 fourchette

Sam, Dim 18h :

RECETTE DE L'ÉPOQUE MODERNE – Tourte à la chair de poire

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Matériel :

2 pâtes brisées

3 biscuits à la cuillère

6 poires

4 cuillères à soupe de sucre

1 jaune d'oeuf

1 citron (facultatif)

Cannelle en poudre (facultatif)

1 plat rond à bord haut allant au four

1 planche à découper ou une assiette

1 couteau à lame lisse

1 cuillère à soupe

1 saladier

1 bol

1 pinceau ou 1 fourchette