

Quelques nouvelles du potager du collège!

Juste avant de partir en vacances, les jardiniers du club potager ont pu récolter quelques légumes et plantes aromatiques à cuisiner à la maison :

Des petits potimarrons à la belle couleur orange, que l'on peut manger en soupe ou à la poêle. Et aussi du shiso (également appelé « périlla ») qui est une grande herbe à la saveur particulière, que l'on peut manger coupée en petits morceaux pour assaisonner une salade. On peut également préparer le shiso en infusion, voici la recette :

- Faire bouillir 1L d'eau dans une casserole
- Dès l'ébullition, éteindre le feu et plonger les branches de shiso (bien lavées) dans l'eau
- Laisser infuser 1h
- Ajouter le jus d'un demi-citron et 2 c à café de sucre
- Filtrer et mettre en bouteille
- Réserver au réfrigérateur et déguster frais !

Pour tout savoir de l'atelier potager, cliquez [ici!](#)

