

COLLEGE DE LA MONTAGNE

En 2015, les élèves de SEGPA ont participé au concours «Le plus beau collège fleuri» organisé par le Conseil Départemental.

Jardin: 3ème prix



EPI 2016/2017

Thématique: Information, communication, citoyenneté (3ème)

Mise en valeur des travaux/productions effectués à la SEGPA via le site/blog du collège

Présentation de la flore au collège

Élèves: classe de 301

Enseignants: Mme Lemel, PLP HAS et Mme Allamèle PLP ERE

Nous avons planté

LE ROMARIN



Sous-arbrisseau vivace originaire du bassin méditerranéen, le romarin est une plante rustique connue pour ses feuilles aromatiques et sa douce floraison. Les fleurs sont bleues, blanches ou roses. Il faut planter dans un sol bien drainé et une exposition en plein soleil.

On utilise le romarin

En infusion

- 2 g de feuilles de romarin séchées dans 150 ml d'eau bouillante, pendant 10 min, à raison de 2 ou 3 tasses par jour.



En cuisine

Crème brûlée au romarin et au miel

Ingrédients/pour 4 personnes

20cl de crème fleurette entière

20cl de lait entier

4 gros jaunes d'œufs

3 cuillères à soupe de miel

2 cuillères à soupe rases de sucre en poudre

1 branche de 5 cm environ de romarin frais (ne pas prendre de romarin séché, le résultat serait décevant) un peu de cassonade ou de sucre pour caraméliser.



1 -Porter à frémissement le lait, la **crème**, le **miel** et la branche de **romarin** entière. Laisser infuser 10 minutes.

2 -Pendant ce temps, faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre.

3 -Retirer la branche de **romarin** et verser le mélange lait-**crème** sur les œufs battus avec le sucre, en filet.

A la SEGPA, nous avons aussi planté en pots

LA ROURROUTE



C'est une plante herbacée vivace originaire d'Amérique du Sud (Mexique) à rhizomes rampants, de la famille des Marantaceae. On l'appelle « l'arrow-root », et on la déterre 10 à 11 mois après sa plantation.

On l'utilise comme plante médicinale pour le bon fonctionnement intestinal, en cas de colique d'indigestion ou d'acidité gastrique; et aussi en cuisine:



Bonbons "la rouroute"

Ingrédients

- 200 gr poudre arrow-root
- 100 gr beurre ou saindoux
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 100 gr de sucre ou sucre glace

Préparation de la pâte

- Mélangez 100 g de sucre ou de sucre glace avec 100 g de beurre ou de saindoux.
- Ajoutez 1 œuf, 1 pincée de sel et 200 gr d'arrow-root (parfumez à votre convenance : vanille, zeste de citron, amande amère, curcuma, ...)
- Travaillez la pâte en boule et laissez reposer.

Façonnage et cuisson des bonbons

- Abaissez sur 1 cm d'épaisseur et découpez des disques de 4 cm de diamètre environ.
- Dorez et faites cuire au four pendant 15 mn environ à 170 °C.

