

Beillé / Retour sur l'atelier de l'association Grain de Pollen

## Des aliments cueillis dans les champs

Une vingtaine de personnes passionnées sont allées au rendez-vous de Grain de Pollen, dimanche 24 juin à Beillé.

Ces férues de nature ont cueilli des fleurs et des plantes le matin, pour les cuisiner le midi et les déguster ensuite.

Au menu, un pétillant de sureau avec des gougères à la bourrache (goût d'iode, surnommée l'huître du pauvre) accompagnait cet apéritif, un cake à la guimauve avec sa sauce à base de capucine, puis des beignets de consoude fraîche avec un coulis d'ortie, puis salade fleurie, fromage de chèvre et sa gelée de fleur de sureau et pour finir tartellette de sureau et fleur de coquelicot et fraises à la Chantilly parfumée à la reine-des-prés.

Une des participantes, Josette explique : « on a fait cuire les feuilles de la bourrache, et ses fleurs ont été mélangées à la salade. »

Grain de Pollen existe depuis 8 ans et est une association d'éducation à l'environnement et développement durable. Cinq à six ateliers sont proposés dans l'année.



Les participants sont ravis du déroulement de cet atelier.