

## Des élèves de 6<sup>e</sup> de Saint-Michel passés maîtres dans l'art du crosne



Les enfants ont terminé à la troisième place du concours de la chambre d'agriculture du Nord.

**SOLESMES.** Connaissez-vous le crosne, ce légume ancien souterrain remis au goût du jour depuis quelques années et qu'on retrouve désormais dans les grands restaurants ?

En tout cas, il n'a plus de secret pour les élèves de 6<sup>e</sup> B de Saint-Michel. À l'occasion d'un concours sur le thème Les légumes racines, organisé par la chambre d'agriculture du Nord et l'Éducation nationale, ils ont pu découvrir ce légume originaire du Japon et cultivé pour la première fois en France en 1982, à... Crosne, dans l'Essonne !

Plus près de chez nous, on le trouve à la ferme Acquette de Saint-Python. Planté en mars et

récolté de novembre à février, il est principalement voué à l'exportation aux États-Unis. Riche en potassium et en calcium, ce légume blanc nacré a un léger goût sucré qui rappelle à la fois le salsifi, le fond d'artichaud et le topinambour.

Les élèves ont également découvert d'autres légumes racines oubliés, comme le navet boule d'or, le rutabaga, le radis noir.

Grâce à leur reportage, et aux conseils de M<sup>mes</sup> Marousez et Flament, leurs professeurs de sciences de la vie et de la terre (SVT) et de français, les élèves ont terminé à la troisième place du concours, remportant chacun une malette de jeux et documentation. ■

### GOÛTEZ MOI ÇA !

Les élèves vous proposent une petite recette facile : faire cuire des pommes de terre, les couper en cubes, y ajouter les crosnes et des lardons, ainsi qu'une noix de muscade, servir chaud. Un régal de l'avis général.

Petite astuce : sachez que les crosnes ne s'épluchent pas, les frotter dans un torchon avec du gros sel et frotter avec les doigts pour ôter la pellicule externe, les faire cuire 7 mn dans l'eau salée. À raison de 100 à 120 g par personne, il s'accommode très bien avec le poisson, la viande, le ris de veau, le foie gras ou la Saint-Jacques.