

Anti-gaspi : les recettes gagnantes !

Lors du grand défi cuisine anti gaspi organisé en ouverture de la Semaine européenne de réductions des déchets en novembre dernier, 3 équipes de cuisiniers amateurs se sont affrontées : encadrées par trois grands chefs, elles ont proposé trois plats savoureux, à base de produits de saison. Une expérience haute en saveurs qui a permis de donner des astuces pour ravir ses papilles sans gaspiller !

Découvrez leurs recettes, et à vos fourneaux !



Equipe Potiron : Prix du jury

Alexandra, Auriane et Maria avec le chef Laurent Arbeit
Carré de veau aux légumes de saison et sa raviole

Equipe Chou rouge : Prix du public

Christine, Anne et Karine avec le chef Marc Haeberlin
Gnocchis de potimarron, duxelle de champignons et courgettes sautées, tuile de parmesan

Equipe Chou vert : prix zéro déchet

Elodie, Nelly et Régis avec le chef Damien
Tartare de bœuf et ses légumes d'automne, bouillon de parures et croquant

Découvrez le défi cuisine et la SERD 2016 en vidéo : sur le territoire de m2A, près de 180 animations pour sensibiliser le plus grand nombre à la réduction des déchets ont été proposées.