

<http://clg-etienne-dolet-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article490>

**Dorayaki au miel de Sologne et
sa crème de haricots «
Comtesse de Chambord » //
Recette proposée par les
élèves de 3e SEGPA**

Publication date: samedi 10 juillet 2022

Creation date: 16 juillet 2022

- Activités pédagogiques -

Copyright © Collège Etienne Dolet - Orléans - Tous droits réservés

[<http://clg-etienne-dolet-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-etienne-dolet-orleans/local/cache-vignettes/L400xH223/dorayaki-c1ed4.jpg>]

Dans le cadre de l'opération « les légumes anciens retournent au jardin », en partenariat avec l'URGC, nous cultivons au Collège Etienne Dolet des variétés « oubliées » telle que le haricot « Comtesse de Chambord ».

Cette année Véronique Ranty, Chargée de mission CAST et EDD Rectorat de l'académie d'Orléans-Tours, nous a proposé de coupler le jardin pédagogique avec la réalisation d'une recette de cuisine avec un trésor vivant : haricot « Comtesse de Chambord » et miel de Sologne.

Cette opération s'appelle « [les rencontres culinaires](#) ». Cette année il s'agissait de réaliser une recette originale qui sera éditée en carte postale et de faire produire aux élèves un petit tutoriel vidéo simple (3 min max) de format YouTube avec un téléphone ou une tablette. Nous avons opté pour le « stopmotion » (animation image par image). L'URGC, Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire (Agathe Lang) nous a fourni la matière première dont nous avons besoin (bien que nous produisions déjà les haricots au collège).

Les élèves ont imaginé et produit la recette suivante : DORAYAKI au miel de Sologne et sa crème de haricots « Comtesse de Chambord »

Voici la recette à consulter et télécharger :