

Extrait du Collège Irène Joliot-Curie

<http://curie-col.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article441>

menu du 16 au 20 janvier 2012

- Restauration -

Date de mise en ligne : jeudi 19 janvier 2012

Description :

Muséum d'histoire naturelle du Havre
9 juillet 2011 - 1er avril 2012

Un voyage exceptionnel au coeur d'une savane africaine, à la beauté aussi fragile que surprenante, orchestré par les photographes Christine et Michel Denis-Huot.



Près de 120 tirages photographiques, plus de 40 spécimens grandeur nature parmi lesquels un crocodile, des zèbres et un rhinocéros, mais aussi un paysage sonore étonnant et des espaces dédiés aux enfants... À travers un parcours de 500 m² laissant la part belle à l'immersion et à l'émotion, l'exposition a pour objectif d'accompagner le public dans la découverte de données scientifiques récentes et de sensibiliser aux enjeux de conservation d'un milieu aujourd'hui menacé. [EN](#)

[SAVOIR PLUS](#)

Copyright © Collège Irène Joliot-Curie - Tous droits réservés

Muséum d'histoire naturelle du Havre
9 juillet 2011 - 1er avril 2012

Un voyage exceptionnel au coeur d'une savane africaine, à la beauté aussi fragile que surprenante, orchestré par les photographes Christine et Michel Denis-Huot.

Près de 120 tirages photographiques, plus de 40 spécimens grandeur nature parmi lesquels un crocodile, des zèbres et un rhinocéros, mais aussi un paysage sonore étonnant et des espaces dédiés aux enfants... À travers un parcours de 500 m² laissant la part belle à l'immersion et à l'émotion, l'exposition a pour objectif d'accompagner le public dans la découverte de données scientifiques récentes et de sensibiliser aux enjeux de conservation d'un milieu aujourd'hui menacé.

[EN SAVOIR PLUS](#)

Recette de la semaine

CALAMARS A L'ARMORICAINE

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- ▶ 500 g de blancs de calamars
- ▶ 1 oignon
- ▶ 2 gousses d'ail
- ▶ 1 boîte de tomates pelées (425 ml)
- ▶ 10 cl de whisky
- ▶ 10 cl de vin blanc
- ▶ 2 cc d'huile d'olive
- ▶ bouquet garni, sel, poivre

Préparation :

Hacher finement l'oignon et les gousses d'ail.

Dans une cocotte, faire revenir les calamars dans 1 cc d'huile pendant quelques minutes.

Les réserver et faire fondre les oignons sans qu'ils prennent couleur.

Ajouter l'ail.

Remettre les calamars dans la cocotte et mélanger.

Chauffer le whisky puis flamber les calamars.

Ajouter les tomates en les écrasant puis le bouquet garni.

Saler, poivrer et mouiller avec le vin blanc.

Poursuivre la cuisson à feu doux pendant près d'une heure en laissant le couvercle.

Un peu avant la fin, enlever le couvercle pour laisser épaissir la sauce.

Servir avec du riz.

Zoom sur un des plats du menu

[Caractéristiques du tzatziki](#)

Menu de la semaine

[>](sites/curie-col.spip.ac-rouen.fr/IMG/pdf/menu_du_16_au_20_janvier.pdf "PDF - 163.7 ko")



Menu du 16 au 20 janvier 2012