Journée de l'arbre 2018 – Année des petits fruitiers

Le Framboisier – Rubus idaeus

Le framboisier est un arbuste facile à cultiver et qui demande peu d'entretien. La framboise est quant à elle un fruit délicieux qu'on a beaucoup de plaisir à cueillir durant l'été. La production de fruits atteint la normale dès la troisième année. L'arbuste se trouve mieux à mi-ombre qu'en plein soleil.

Cet arbre vous est offert par le Plan Communal de Développement de la Nature (PCDN) de Waremme.

Le PCDN, qu'est ce que c'est ?

Le PCDN est un groupe de citoyens de tous âges et de tous horizons avec un but commun : protéger et valoriser la nature sur le territoire de Waremme grâce à la réalisation d'actions.

Vous souhaitez nous rejoindre dans nos projets ?

Vous pouvez contacter le service environnement de la Ville de Waremme par téléphone au 019.67.99.83 ou par mail : environnement@waremme.be

Vous pouvez liker notre page Facebook PCDN de Waremme afin de connaître nos actualités !

Recette

La mousse de framboises

Ingrédients

- 700 g de framboises
- 5 blancs d'œuf
- 2 feuilles de gélatine
- sucre en poudre

Préparation

- Mixez les framboises puis passez au tamis fin pour ôtez les grains du fruit.
- Réservez 200 g de coulis, sucrez-le à votre goût.
- Sucrez le reste du coulis. Faites en tiédir 5 cl et faites-y fondre la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Mélangez au reste du coulis.
- Montez les blancs en neige très ferme puis incorporez-y délicatement la purée de framboise gélatinée.
- Répartissez dans des coupes et faites prendre au frais au moins 2 heures.
- Nappez du coulis de framboises réservé avant de servir.