Journée de l'arbre 2018 – Année des petits fruitiers

Le Mirabellier de Nancy – Prunus domestica

La Mirabelle de Nancy est une des plus grosses mirabelles cultivées. Sa peau dorée est parsemée de tâches rouges, on l'adore cueillie sur l'arbre, toute fraîche. Elle a un goût sucré et sa chair délicieuse se détache bien du noyau. C'est une variété solide et de pousse rapide, offrant une floraison abondante. La récolte s'effectue fin août, début septembre.

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

Le clafoutis à la mirabelle

Ingrédients

- 450 g de mirabelles
- 75 g de farine
- 3 œufs
- 75 g de sucre
- 30 cl de lait
- 60 g de beurre

Préparation

- Préchauffez votre four à 210°C (thermostat 7).
- Dénoyautez les mirabelles et disposez les dans un moule beurré.
- Mélangez la farine avec les oeufs, le beurre, le sucre et le lait.
- Recouvrez les mirabelles de ce mélange et enfourner pour 15 minutes de cuisson.
- Baissez le four à 150°C (thermostat 5) et poursuivre la cuisson durant 30 minutes.