Journée de l'arbre 2018 – Année des petits fruitiers

Le Noisetier – Corylus avellana

Le noisetier est un arbuste fruitier apprécié pour ses délicieuses noisettes qui se récoltent à l'automne. Lorsqu'il est bien installé, c'est un arbuste facile d'entretien. Une taille régulière permet d'améliorer la récolte. Le noisetier a besoin d'un autre noisetier à proximité pour donner des fruits.

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 pâte de noisettes au miel

Ingrédients

- 125 g de noisettes
- 190 g de miel liquide

Préparation

- Préchauffez le four à 150°C. Concassez les noisettes et enfournez pour 10 minutes afin de les torréfier. C'est une étape importante qui donnera tout son goût à la pâte à tartiner.
- Placez les noisettes dans un mixeur et mixez jusqu'à obtenir une poudre fine. Si vous préférez une pâte à tartiner ultra-lisse, continuez de mixer jusqu'à obtenir une pâte.
- Ajoutez le miel et continuez de mixer. Les noisettes et le miel doivent être parfaitement amalgamés.