



Le tour de France de la famille Avélo



Les hortillonnages d'Amiens



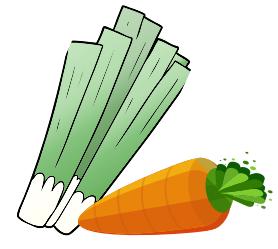
CRTPicardie-Comedesimages





Les hortillonnages, ce sont des jardins sur l'eau.

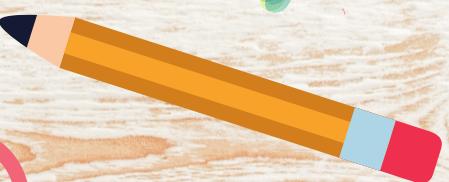
Autrefois, les amiénois y plantaient des poireaux, des choux et des carottes, mais maintenant ce sont surtout de jolis jardins fleuris.



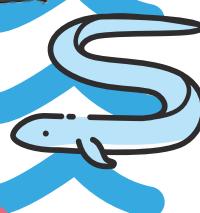
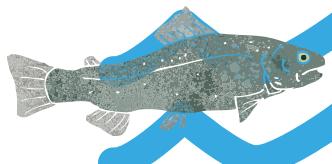
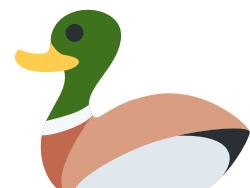
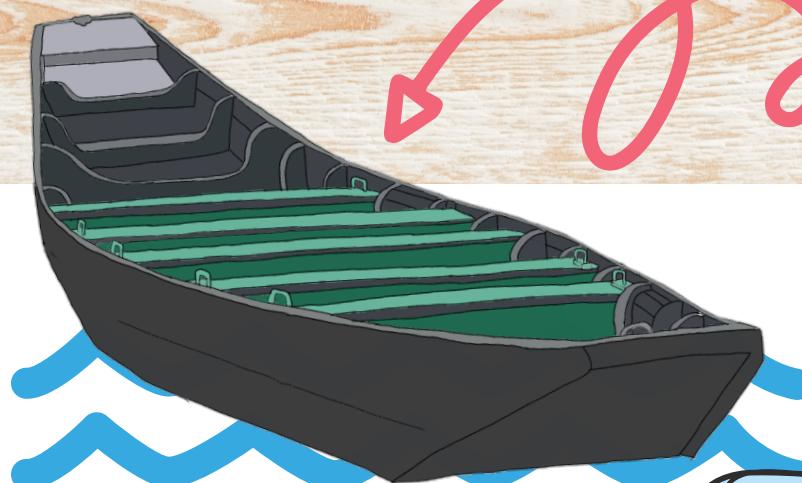
Certains jardins sont toujours cultivés et leurs propriétaires, les hortillons, vendent leurs produits au marché sur l'eau dans le centre ville ! C'est rigolo de faire le marché comme ça !



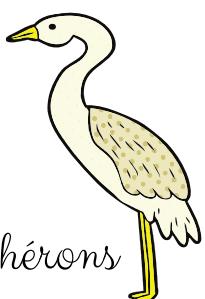
Les hortillonnages sont cultivés depuis le Moyen Âge. Ce sont des parcelles de terre entrecoupées de canaux sur lesquels on peut naviguer en barque, un peu comme les canaux de Venise.



barque à fond plat
pour naviguer sur les canaux



anguilles



il y a pleins de choses à voir
dans les hortillonnages : des
poissons, des libellules et
pleins d'oiseaux !





vu du ciel c'est impressionnant !
Il y a 65 km de "rioux"
(c'est le nom que l'on donne à ces canaux)



Psst ! Tu veux connaître la recette secrète de la soupe façon hortillons ? Je la tiens d'une hortilone, c'est trop bon !



Ingrédients

1 Chou vert
4 Blancs de poireaux
1 Laitue



500g de Pommes de terre à chair ferme
500g de Petits pois frais

Eau, Sel, poivre
Saindoux



Préparation

Lavez le cœur du chou, les blancs de poireaux, les pommes de terre pelées et coupées en petits morceaux.

Coupez le chou en petites lanières et les poireaux en rondelles fines.

Écossez les petits-pois.

Dans un fait-tout, faire chauffer un peu de saindoux et y faire étuver pendant 10 minutes le chou et les poireaux. Mouillez avec 2 litres d'eau, jetez les pommes de terre et petits pois. Salez, poivrez généreusement.

Faites cuire à feu doux 20-25 mn environ (Vérifier la cuisson, les pommes de terre et les pois doivent rester fermes).

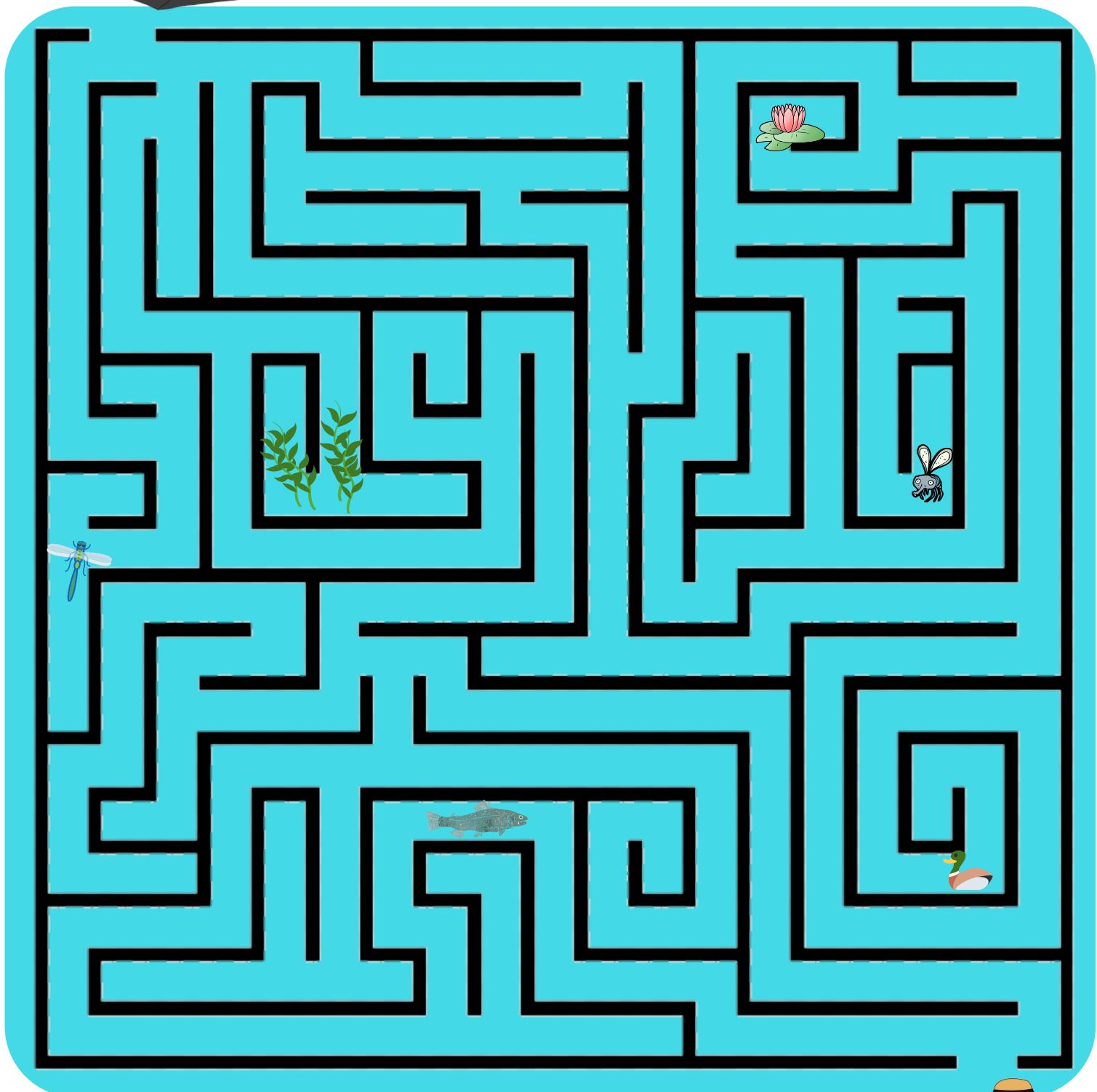
Une minute avant de servir, ajoutez une laitue en feuille légèrement revenue dans du beurre.

Servez avec du pain complet grillé tartiné de saindoux.

Papa et Anastasia se sont perdus dans les canaux!



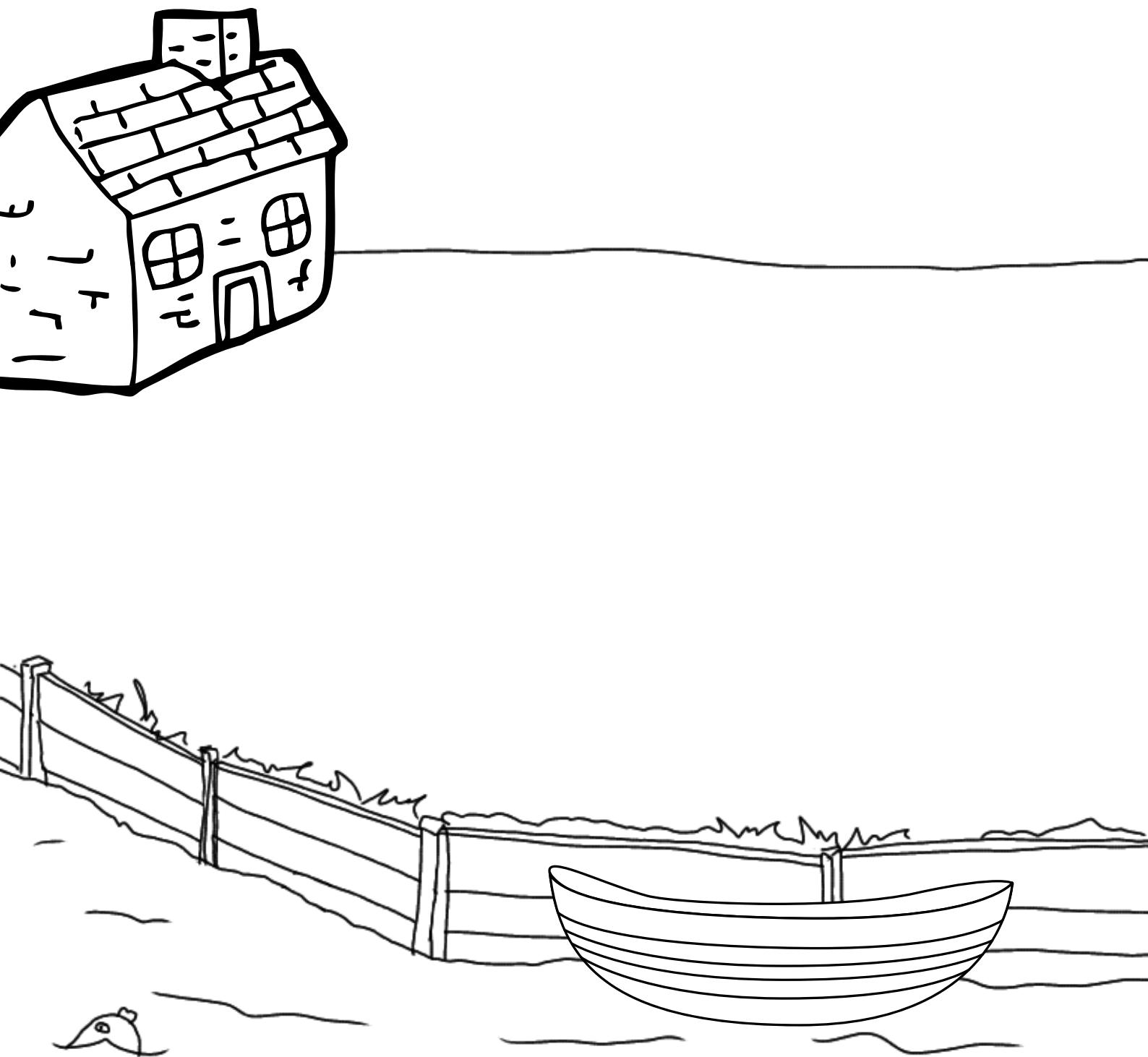
Est-ce que tu arriveras à les quider dans ce labyrinthe de rieux pour retrouver le reste de la famille ?





Qu'est ce que tu planterais toi si tu étais
un hortillon ?

Dessine ton jardin flottant



Toute reproduction pour la
vente est strictement interdite
sans l'autorisation de
La Bulle Ô Mômes

