

LA PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES

L'huile de palme entre dans la composition de nombreux produits : détergents, biscuits, chips, pâtes à tartiner (au chocolat notamment),

plats cuisinés, glaces, soupes... Souvent, elle est juste reprise sous les mentions « matière grasse végétale » ou « huile végétale ». Le problème ? Ce sont des

pans entiers de forêts tropicales qui sont rasés chaque jour en Indonésie et en Malaisie pour pouvoir y exploiter des palmiers à huile. En plus, ces forêts abritent les tout derniers orang-outans. Ceux-ci sont donc non seulement menacés par la chasse mais aussi par la disparition rapide de leur habitat...



Vos élèves adorent la pâte à tartiner choco-noisettes ? Pour être certain qu'elle ne contienne pas d'huile de palme, fabriquez-la vous-même! En septembre, c'est la pleine saison des noisettes.

Récoltez et décortiquez 200 g de noisettes (une fois débarrassées de leur coque, il doit en rester au moins 100 g.

Réduisez-les en poudre en les écrasant.

Dans un poêlon, faites fondre à tout petit feu 120 g de beurre, puis ajoutez-y 120 g de miel et mélangez bien les deux avec un fouet.

Ensuite, versez la poudre de noisettes et 2 cuillères à

soupe de cacao en poudre, et mélangez à nouveau le tout. Voilà, c'est prêt. Il n'y a plus qu'à conserver la pâte à tartiner au frais, dans un pot à confiture... et à vous régaler bien sûr !

