

CUISINES DE QUARTIER

Newsletter 2021 #5

Découvrez les actualités des Cuisines de quartier et participez à notre rencontre annuelle ce jeudi 18 novembre! Nous comptons sur vous pour partager cette newsletter dans vos réseaux. Bonne lecture !

Bienvenue à notre 1ère rencontre annuelle!

Ce 18 novembre, nous fêtons nos 2 ans! L'occasion de vous raconter les Cuisines de quartier en mots et en images et de rencontrer les premiers groupes de cuisine qui font déjà bouillonner les casseroles à Bruxelles. Événement gratuit, [inscription ici!](#)

Quand? Le 18 novembre de 14h à 16h30

Où? Au CBO, 407 Chaussée de Jette - 1090 Jette

[Plus d'infos](#)



Vie des groupes

Le début de l'aventure Cuisines de quartier pour le groupe des Voisins de l'ouest du Community Land Trust Bxl. Les familles et les sourires étaient au rendez-vous lors de leur première rencontre en cette fin octobre. Bienvenue à eux!

[Plus d'infos](#)

Le 26 octobre, le groupe Ca Chauffe! cuisinait pour Espace Social Télé-service au Garcia Lorca. Lors de ce savoureux repas, nous avons rencontré Amandine qui va cuisiner avec eux et prendre le relais de notre collègue Fanny qui les a accompagnés pendant deux ans. Ca chauffe! est l'un de nos groupes pionniers, nous sommes heureuses d'avoir fait partie de leur expérience humaine et culinaire et continuons à les encourager et les soutenir via le Mouvement des Cuisines de quartier!

[Plus d'infos](#)



Ressources

Découvrez dès à présent les recettes phares des groupes de Cuisines de quartier dans notre outilthèque. L'occasion de reproduire chez vous à moindre coût des recettes simples et savoureuses!

[Plus d'infos](#)

Beignets de Morue

Prix du groupe: 0,54 Cents /beignet

Par le groupe Mosaïque

Recette

1. Dans un saladier, casser les oeufs, ajouter deux pincées de sel. Battre le tout.
2. Ajouter l'œuf, mélanger.
3. Ajouter la farine (au pit, le mélange ne doit pas être ni trop épais, ni trop liquide).
4. Ajouter les oignons.
5. Dans de l'huile de friture mettre une grande cuillère à soupe du mélange et laisser cuire.

Ingédients

- œufs (temps cuisson: 200g)
- Oignons coupés (temps cuisson: 200g)
- 200/250 g de morue coupée en petits morceaux
- 2 œufs entiers
- +/- 450 g farine de blé
- 600/700 ml d'eau
- Gros sel
- Poivre
- Huile de friture

Préparez les petites saucisses et laissez-les cuire pendant 20 minutes. Coupez-les en gros morceaux, mettez dans une frigidaire à froid et changez l'huile régulièrement.

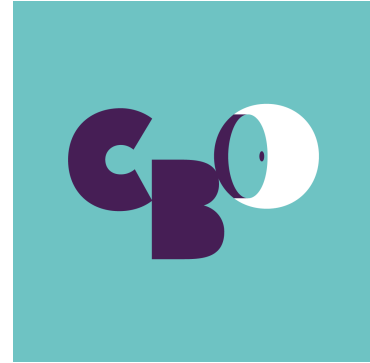
www.cuisinesdequartier.be

Actualités

Ca y est, nous sommes installées dans **nos nouveaux bureaux** au [CBO à Jette](#), espace d'expérimentations où l'un des groupes de Cuisines de quartier, les Mosaïques de Saveurs, installe une cuisine bientôt partagée avec les habitant·es du quartier.

Intéressé·es ? info@cuisinesdequartier.be

Plus d'infos



A vos agendas !

16/11: 2ème séance ciné organisée par le groupe Ca chauffe! Plus d'infos en fin de semaine sur [notre page facebook](#). Pour toute question: sophie.berruyer@tele-service.be

18/11: Rencontre annuelle des Cuisines de quartier - [Inscriptions ici !](#)

Cuisines de Quartier
info@cuisinesdequartier.be
www.cuisinesdequartier.be



Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
 Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Cuisines de quartier.

[Se désinscrire](#)

Envoyé par
 sendinblue

© 2020 Cuisines de quartier