

# Air de familles



## Trouver une crèche

« Premiers pas », c'est la nouvelle plateforme lancée par l'ONE pour aider les parents à trouver une crèche ou un autre milieu d'accueil pour leur enfant. Elle permet de les localiser au départ d'un lieu précis et recense un tas d'informations pratiques les concernant. Il suffit de se rendre sur [my.one.be](http://my.one.be) depuis son ordinateur ou son smartphone, d'indiquer son code postal, son adresse, celle de son lieu de travail ou le nom d'une ville pour découvrir toutes les structures d'accueil situées à proximité – qu'il s'agisse d'une crèche, d'un autre type de milieu d'accueil ou d'une accueillante d'enfants à domicile – dans un périmètre préalablement défini et qui peut varier de 1 à 20 km. Les parents ont également la possibilité de définir toute une série de critères répondant à leurs attentes précises : localisation, tarifs, horaires, composition de l'équipe, cadre d'accueil (taille des groupes d'enfants, type d'organisation des âges...). Une fois ces filtres encodés, « Premiers pas » fournit des informations pratiques et utiles sur chaque crèche en fonction des critères posés par les parents.

À moyen terme, une série d'autres données pratiques devraient y être ajoutées. La plateforme permettra également aux parents d'introduire leur demande d'accueil, de calculer le montant de leur participation financière et même de dialoguer avec les crèches en ligne. Au niveau de l'ONE, elle servira à identifier avec plus de précision les lieux où il sera nécessaire d'augmenter l'offre de places. Tout ceci s'inscrit dans un projet de digitalisation plus vaste qui bénéficiera à tous : parents, ONE et milieux d'accueil.

Julie Rouffiange



Anne Pochet.

À la télé : tous les jours à la

rtbf

sur la Une et la Deux, tous les jours à 12h12 et 17h12 sur



Sur internet ([www.one.be](http://www.one.be)) : toutes les émissions, les spécialistes et les infos pratiques.

# L'Histoire à table

## C'est pas du flan !

Cette histoire pourrait commencer par « Qu'est-ce qui est blanc, mou et brillant et se laisse déguster sans les dents ? ». Réponse : le flan, bien sûr ! Le dessert à la texture délicate dont les enfants et leurs arrière-grands-parents raffolent, surtout nappé de sauce au caramel. Mais il faut savoir qu'autrefois, cet entremets composé de crème moulée et renversée pouvait être aussi bien salé que sucré. La version sucrée, au lait parfumé à la vanille, a cependant rapidement pris le dessus et les plus gourmands aiment toujours l'accompagner de pruneaux, d'abricots ou de cerises au sirop. Le « Petit traité d'ethno-pâtisserie » rappelle qu'une version chic de ce dessert a été composée au XIX<sup>e</sup> siècle : le « noble flan champenois » composé de fruits confits et de champagne. Bien, mais ce que nous aimons le plus, n'est-ce pas tout

simplement la simple « crème caramel » ? On trouve celle-ci partout en Europe, au point que certains gastronomes se sont un peu lassés de la voir à la carte de tous les restaurants, à l'instar de sa cousine la Dame blanche... Il faut dire que le flan est pratique pour les restaurateurs qui peuvent le préparer bien à l'avance. Mais il existe une autre version de ce dessert, plus gourmande encore : c'est le « flan pâtissier » (que l'on appelle chez nous « tarte au flan » et en France « flan

parisien »). Dans ce cas, la crème en question est déposée sur une base de pâte brisée (parfois feuilletée), recette que l'on retrouve aux quatre coins du monde, sous différentes appellations et pas toujours réalisée de la même façon. La palme revient cependant aux Anglais qui, les premiers, ont préparé la « custard tart », au Moyen Âge ! Et l'ont même servie en 1399, au banquet donné pour le couronnement du roi Henri IV d'Angleterre.

Myriam Bru



Isopix

## La recette

### Tacos aux légumes

#### INGRÉDIENTS

- 150 g de chou-fleur, quatre gros champignons de Paris, un oignon rouge et trois gousses d'ail
- 1 avocat et quelques feuilles de persil
- 1 citron vert et 60 g de noix
- sel et poivre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à café de piment de Cayenne, 2 c. à café de cumin, 1 c. à café de paprika fumé, 3 c. à soupe de sauce tomate.
- 6 tortillas au maïs
- 60 g de yaourt

#### PRÉPARATION

- Peler, puis émincer l'oignon et l'ail. Nettoyer les champignons et les couper en morceaux. Hacher grossièrement les noix. Laver et couper les fleurettes de chou-fleur. Les verser dans le bol d'un blender et mixer



DR

jusqu'à l'obtention d'une consistance similaire à du riz. Ajouter les champignons et les noix, puis mixer brièvement. - Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive pendant 2-3 min. Ajouter l'ail et cuire encore 30 secondes. Ajouter le mélange champignons, noix, chou-fleur, le piment de cayenne, la

sauce tomate, le cumin, le paprika fumé et une pincée de sel.

- Cuire pendant 15 minutes en mélangeant régulièrement. Pendant ce temps, pelez l'avocat et coupez-le en morceaux. Servir le tout dans les tortillas de maïs. Ajouter une cuillerée de yaourt, une pincée d'oignon rouge, quelques feuilles de persil grossièrement hachées, un filet de jus de citron vert et un peu de poivre dans chaque tortilla.

Recette extraite de « Lundi, c'est veggie. Dîner express » d'Émilie Franzo (éd. Marabout).

