

Feuille de basilic sacré, 12e livraison, du 11 au 14 sept. 2007

Rêveuse un jour, rêveuse pour toujours...

J'ai 23 ans et je rêve constamment. Je rêve que le temps de notre amour pour la terre soit de retour. Que les humains unissent leurs mains pour donner à tous les éléments et qu'entraide et générosité s'harmonisent telles la musique et la danse.

C'est donc ici chez Cadet-Roussel que mes espoirs deviennent un peu plus réels. Grâce à sa bonté et son amour de la terre Jean Roussel et sa famille me donnent l'opportunité d'apporter quelque chose à l'univers. De partager, de discuter, de manger, de rigoler, de faire voler les tomates pourries sur notre corps est la meilleure école de vie qui peut m'apporter la joie de vivre. Savoir que notre premier besoin vital peut encore exister venant de la sueur de nos fronts est certes la vertu qui amène la plus grande fierté.

Ma conscience se sent plus libre rien qu'à vous savoir vous amis (e) partenaires encourager un environnement plus sain pour tout ce qui a de la vie. J'en remercie aussi ceux qui sont bénévoles avec la ferme et ceux qui de bon cœur viennent se donner avec nous pour prendre soin de nos précieux bijoux de légumes. C'est ensemble que la vie grandit.

Aujourd'hui, je ne vis que pour cette mère fertile en sachant que tout ce que je récolte a été semé par amour, car, je ne peux oublier mes racines. La nature est notre alliée, elle nous parle et celui qui sait l'écouter verra qu'elle est le remède à tous nos problèmes. Sur ce, je continue de rêver et de chercher les consciences positives qui veulent s'unir pour un monde plus en santé! Comme on dit : « T'en qui a de la vie il y a de l'espoir! »

*Merci encore!!
Geneviève fermière pour la terre.*

COMMANDITÉ PAR : FRITES ALORS

Soupe au laitue

Ingrédients :

- 1,5 litres d'eau
- 1 laitue (250 g)
- 3 Pommes de terre (200 g)
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 3 gousses d'ail (12 g)
- 4 échalotes (210 g)
- 2 g de sel
- 0, 5 g de poivre
- 1 g de muscade
- 10 feuilles d'oseille (20 g)
- 1 bouquet de persil
- Pluches de thym

Préparation :

1. Tailler les pommes de terre en dés.
2. Ciseler le persil et l'oseille. Lavée, égouttée, émincée en lanières la laitue.
3. Émincer les échalotes et ail.
4. Ajouter tous les ingrédients dans un chaudron.
5. Cuire pendant 20 minutes, environ. Les pommes de terre doivent être cuites
6. Mixer et laisser ainsi ou ajouter un peu de lait ou crème.

Vous pouvez servir cette soupe avec de fines tranches de pain de seigle légèrement grillées.

Les herbes telles que ciboulette, romarin etc... Ne sont pas indispensable, mais elle crée cette saveur particulière...

Source : www.supertoinette.com