

## **Récolte des carottes**

20 octobre 2007

10 h à 19 h

Beau temps, mauvais temps

<http://fermecadetroussel.org/carottes.html>

## **ERRATUM**

Prendre note qu'il y a une erreur dans le calendrier, la récolte des poireaux n'est pas le 17 novembre 2007, mais le **3 novembre 2007**.

## **Inscription**

Les inscriptions pour la saison hivernale sont commencées, nous avons plus de 50 % du quota de remplis.

Premier arrivé, premier servi.

Réservez votre place en appelant au (514) 845-8341

## **Implication**

Les personnes dont le nom n'est pas surligné en couleur dans les listes et qui ont fait toutes leurs heures (8) à la ferme, s.v.p. appelez à la ferme au (450) 346-4993.

## **Cadeau**

Vous recevrez gratuitement à une prochaine livraison une copie du guide « À la découverte des fermiers de famille : guide à l'intention des partenaires de l'ASC » offerte par l'AÉA de la ferme.

# Pain au Potimaron

## Ingrédients :

- 4 tasses (1 kg) de chair épluchée de Potimaron
- 1 c. à soupe (30 g) de levure de boulanger
- 4 tasses (1kg) de bonne farine
- Del
- 1 soupçon d'huile

## Préparation :

1. Faites cuire 25 minutes le Potimaron recouvert d'eau salée, égouttez et réservez le jus de cuisson.
2. Réduisez-le en purée avec un moulin à légumes (grille fine).
3. Versez la levure dans un bol avec 6 cuillerées de jus de la cuisson tiède; délayez et laissez reposer 10 minutes.
4. Mettez la purée dans un grand récipient, ajoutez le bol de levure, remuez, ajoutez la farine, un peu de sel et pétrissez à la main jusqu'au l'obtention d'une pâte à pain ferme.
5. Laissez reposer et lever pendant 2 heures, le récipient couvert d'un linge humide.
6. Pétrissez à nouveau avant de placer la pâte dans le moule à cake préalablement huilé et laissez à nouveau lever pendant 1 heure. Recouvrir d'un linge humide.
7. Faites cuire 1 heure à four chaud.
8. Sortez du four et laissez refroidir.

Source : Le centre d'interprétation de la courge du Québec.