

Feuille de chou, 1ere livraison Du 26 au 29 juin 2007

Chers partenaires,

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas! Quel changement par rapport à la saison dernière qui avait commencé dramatiquement dans l'eau... Cette année, nous avons pu ensemercer beaucoup plus tôt. Il fait chaud; le sol est sec en surface mais le sous-sol est encore humide. Tous les petits plans sont sortis des serres et sont en place. On a vu large pour les quantités en vue de rassasier tout le monde. Maintenant, il faut se croiser les doigts pour que les chrysomèles, les doryphores, les noctuelles et les cécidomies nous en laissent un peu... mais il ne faut pas se croiser les bras car la mauvaise herbe est déjà partout. Je dis toujours à mes amis que l'agriculture c'est du sport. C'est du sport c'est vrai; ça demande beaucoup de sueur. C'est un sport extrême, une course contre la montre; une semaine de retard peut être fatale. Il ne faut pas dire : "je vais remettre au lendemain".

Cette année, l'équipe s'est renouvelée; elle est encore plus soudée et elle est en train de faire ses preuves. J'ai confiance, tout va bien se passer. On ne peut pas faire plus quand on travaille avec tout son cœur.

Plusieurs s'inquiètent des légumes qu'ils auront dans leur panier. Pour le premier, il y aura un peu de tout... C'est sûr que la quantité n'est pas dans le premier panier; les prochains paniers vont rattraper faites nous confiance. Il y aura sans doute des salades, des radis, de la ciboulette, des zuchinis, des pommes de terre de l'année dernière, des fleurs d'ail, des bettes à carde, des concombres, des tomates, des haricots (d'une autre ferme)... On espère que vous serez agréablement surpris.

Lors des portes ouvertes du 15 juin, nous avons eu une trentaine de visiteurs. Beaucoup d'entre eux avaient amené leurs enfants, ils ont pu découvrir toutes les facettes de la ferme : les légumes , les céréales, les animaux, la biodiversité et rencontrer les fermiers. Quelques-uns ont tâté le désherbage.

Le partenariat avec la ferme, auquel vous avez adhéré, est beau et grand, mais ne sera durable que dans la mesure où nous nous rencontrerons chaque fois que ce sera possible. Visitez le site et visitez nous. À chaque point de chute, il y a au moins un représentant de la ferme qui est apte à répondre à vos questions. La plupart d'entre vous habitez à Montréal et c'est vrai que ce n'est pas facile de sortir de l'île les fins de semaine à cause de toutes sortes d'événements... Pensez covoiturage qui peut être un partage et une économie! Appelez à la ferme avant de venir. Une bonne partie de votre alimentation dépend désormais de la ferme, c'est donc important de venir participer.

Bon panier et bon été!

Jean Roussel, représentant de la ferme Cadet-Roussel

COMMANDITÉ PAR : **FRITES ALORS**

Chaque semaine vous aurez de ce côté de la feuille de petites recettes trouvées à droite à gauche. Envoyez-nous vos suggestions...

Cette semaine, tiré du livre : *Les bons légumes du monastère* du frère Victor-Antoine d'Avila-Latourette, voici une recette avec les fanes de radis (avec vos fanes de radis vous pouvez aussi faire de la soupe type crème de poireaux en remplaçant les poireaux par les feuilles de radis!)

-----

### **Pesto aux fanes de radis et au parmesan**

4 à 6 portions

130 g (2 tasses) de fanes de radis fraîches hachées

45 g (1 tasse) de feuilles de basilic hachées

25 cl (1 tasse) d'huile d'olive vierge

6 gousses d'ail hachées finement

45 g (½ tasse) de parmesan ou de romano râpé

2 c. à soupe de pignons (facultatif)

Sel et poivre fraîchement moulu, au goût

Préparation :

. Réunir les fanes de radis et le basilic dans le récipient du robot de cuisine (on peut aussi utiliser un mortier et un pilon et y ajouter progressivement les ingrédients). Homogénéiser à grande vitesse pendant quelques secondes, puis arrêter le moteur. À la spatule, répartir uniformément la pâte dans le récipient.

.Ajouter l'huile d'olive, l'ail, le fromage, les pignons, le sel et le poivre, puis homogénéiser de nouveau à grande vitesse pendant quelques secondes, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Note : Cette délicieuse sauce peut accompagner des plats de pâtes et certains légumes, comme les tomates ou les pommes de terre. On peut aussi l'employer avec le poisson ou les œufs. Elle se conserve longtemps au réfrigérateur.