

Feuille de chou, 3^e livraison Du 10 au 13 juillet 2007

Chers partenaires,

Je vais commencer par me présenter pour ceux qui ne me connaissent pas! Je m'appelle Anne, je suis l'aînée des filles de Jean et Madeleine. Peut-être m'avez-vous parlé au téléphone, par courriel, à une réunion d'information ou à une exposition? C'est moi qui généralement parle en public au nom de la ferme. Ne me posez pas trop de questions sur l'état des serres ou des champs, car moi je suis plus dans le bureau et à faire les livraisons ou courses pour la ferme (« course », c'est le cas de le dire!). Non sans farce, je suis quand même un peu au courant de ce qui se passe, venez manger avec nous un midi vous comprendrez que le sujet de discussion est souvent où en sont les travaux! J'habite à 2 pas de la ferme à côté de la grange, car Charly mon copain s'occupe des animaux, au grand plaisir de nos enfants Suneetha, 4 ans et Gwaloan, 2 ans. Nous attendons un petit frère ou une petite sœur pour la fin octobre alors vous aurez la chance au point de chute ou lors de votre passage à la ferme de voir ma grosse bedaine!

Nous avons eu une belle fête la semaine dernière pour Richard et Annie. Bien qu'émotive, nous avons pu leur dire à quel point nous avons apprécié leur passage à la ferme! Nous aurons la chance de les revoir à l'escalade de la montagne en septembre ou avant, car Annie continue la comptabilité... Leur nouvelle ferme est à Hemmingford. J'en profite pour souhaiter la bienvenue à Gaël, Véronique et leur garçon Gaïzka, mes nouveaux voisins, nos nouveaux associés. Venez les rencontrer ils sont très sympa!

Nous voici déjà à la mi-juillet, le marché du samedi à la ferme commence. Les herbes dans les champs battent leur plein! C'est là que tout commence à se jouer pour nos légumes d'hiver! Il nous faudrait mettre 80 heures pour les 8 rangs d'oignons... Mais les oignons ce n'est pas tout, carottes, panais, endives... Bon, je ne vous les nommerai pas tous, mais chacun a grandement besoin de votre aide. Chacun je veux dire chacun des légumes, mais chacun des travailleurs aussi, car quand on est 10 dans le champ c'est bien plus encourageant! Pendant vos vacances, gâtez-vous et venez goûter au plein air en famille ou avec des amis! Au plaisir de vous rencontrer.

Anne pour l'équipe de la ferme!

COMMANDITÉ PAR : **Frites Alors**

Salade de chou-rave

Préparation

2 choux-raves

½ poivron rouge en cubes

½ poivron vert en cubes

60 ml de persil frais haché fin

Sel marin, poivre et paprika au goût

Un filet d'huile d'olive

30 ml de jus de citron

Préparation

Peler les choux-raves et les râper finement.

Mélanger avec les légumes et les assaisonnements.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron.

Réfrigérer un peu avant de servir.

Trucs

Séparer les feuilles des bulbes. Les bulbes peuvent se conserver au réfrigérateur dans un sac de plastique pendant une semaine.

On peut remplacer le chou-rave par un chou pommé vert, blanc ou rouge, selon la disponibilité.

6 portions

Salade aux pétales d'hémérocalle

Vous recevez ce weekend, ou alors vous êtes invité? Surprenez votre monde en ajoutant à vos salades des pétales d'une délicieuse fleur comestible qui fleurit ces jours-ci: l'hémérocalle!

Pour les utiliser, cueillez-en quelques unes le matin, alors qu'elles viennent tout juste d'ouvrir, nettoyez-les et conservez les dans un verre d'eau jusqu'au moment du repas. Puis défaites les pétales, mélangez-les à des feuilles de laitue, relevez à l'aide de votre vinaigrette favorite et servez, tout simplement!