

Allo chers partenaires,

Je m'appelle Claire, c'est moi qui suis au Café-Rico le mardi. Je viens du Sud-Ouest de la France. Cela fait maintenant un peu plus de 3 mois que je suis au Québec, à la ferme. Diplômée d'un BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) je suis venue pour effectuer mon stage de 6 mois obligatoire avant ma future installation.

Ayant déjà travaillée en bio, ce stage me permet de mieux découvrir la biodynamie et ses pratiques. J'apprends aussi, grâce à vous, le système des paniers, ayant jusque-là vendu la production seulement sur les marchés. Autant vous dire que mon passage ici m'apporte beaucoup au dans le domaine professionnel et personnel.

Le travail ici se passe bien. Nous ne sommes pas nombreux; l'équipe est assez réduite, mais nous faisons notre possible afin que vos paniers soient bien remplis. J'espère que vous en êtes satisfait jusqu'à maintenant.

Les tomates arrivent en masse remplir le « palais » qui leur est réservé... Les poivrons, les aubergines... Voici venue le temps de la tant attendue ratatouille et piperade!

Comme dit Jean : « l'agriculture c'est du sport! » Surtout par ces chaleurs étouffantes. Heureux que le vent souffle au Mont St-Grégoire pour nous donner un peu de fraîcheur. « Y fait froid au Québec » qui m'disait!

Sur ce, je suis bien heureuse d'avoir choisi de venir ici. Le Québec et ses habitants me plaisent beaucoup. Alors merci à vous de soutenir ce type d'agriculture cher à mes yeux et indispensable à notre futur à tous. Le combat n'est pas gagné, mais la lutte continue.

Claire pour l'équipe de la ferme!

COMMANDITÉ PAR : FRITES ALORS

Piperade basque

Ingrédients pour 4 personnes

- 6 **tomates** pelées et épépinées
- 3 **poivrons** verts doux
- 2 gros oignons émincés
- 1 noix de beurre ou de graisse d'oie
- 4 gousses d'ail pilées
- 2 c. à soupe d'huile
- 12 **oeufs**
- 150 g de **jambon de bayonne** émincé ou 4 belles tranches au choix
- sel et poivre
- 1 petit piment d'**espelette**

Préparation

1. Épépiner et éplucher les piments verts; faire blanchir quelques minutes à l'eau bouillante;
2. dans une casserole, verser un peu d'huile; faire cuire doucement les oignons sans trop les colorer; ajouter l'ail, les poivrons, les tomates coupées en quartiers; assaisonner et laisser cuire 30 à 40 min. jusqu'à ce que les tomates aient rendu leur eau;
3. casser les oeufs dans un bol et battre au fouet; verser sur la piperade et laisser cuire juste le temps qu'il faut pour obtenir des oeufs brouillés;
4. faire blondir le jambon à la poêle et déposer sur la piperade; servir immédiatement en n'oubliant pas de mettre dessus un petit piment d'Espelette.