

Feuille d'aubergine, 9e livraison, du 21 au 24 août 2007

Connaissez-vous la chanson : " L'arbre est dans ses feuilles..." "

La saison des paniers est loin d'être terminée pour vous, chers partenaires. De notre côté, les choses changent. L'été se retire tranquillement de nos soirées pour faire place à une fraîcheur automnale. Au sein de l'équipe, c'est la même chose. Les stagiaires se retirent un à un pour faire place à une nouvelle équipe aussi dynamique, mais plus chaudement habillée... Ne vous inquiétez pas, vos paniers ne craignent pas ces changements, bien au contraire. Je vous assure qu'ils seront à la hauteur de vos attentes pour le reste de la saison.

La chanson "L'arbre est dans ses feuilles..." me fait penser à la vie à la ferme. En effet, le panier que vous recevez chaque semaine n'est pas seulement le fruit de notre labeur, c'est aussi une petite parcelle de vie de chacun d'entre nous. Derrière ces légumes, ces feuilles de chou et ces livraisons, des expériences sont vécues et des liens sont créés. J'espère donc que vous prendrez plaisir à manger vos légumes autant que nous en avons à vous les récolter!

Vous avez la chance de manger des légumes bio, qui sont récoltés le jour même des paniers et nous avons la chance de travailler à la ferme avec l'air frais de la campagne. Voilà ce que j'appelle un bon « deal »!

Catherine, cuisinière de la ferme!

COMMANDITÉ PAR : FRITES ALORS

Pâtes aux poivrons

Préparation : **15 minutes**

Repos : **Aucun**

Cuisson : **30 minutes**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de pâtes
- 3 Tomate(s)
- 1 oignon(s) petit(s)
- 1 poivron(s) rouge(s)
- 1 poivron(s) vert(s)
- 1 gousse(s) d' ail
- 1 cuillère(s) à soupe d' Herbes de Provence
- 1 cuillère(s) à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1/2 botte(s) de basilic
- 3 cuillère(s) à soupe d' huile d'olive
- 40 g de feta
- Gros sel
- Sel, poivre

Préparation :

1. Pelez, épépinez et concassez les tomates. Pelez et émincez l'oignon. Lavez les poivrons. Coupez-les en deux. Retirez les graines et la partie blanche à l'intérieur. Emincez-les en lamelles.

2. Dans une casserole, faites chauffer l'huile. Ajoutez l'oignon et les poivrons. Faites revenir le tout 20 minutes. Ajoutez l'ail, les tomates, le vinaigre et les herbes de Provence. Prolongez la cuisson de 10 minutes. Salez et poivrez.

3. Parallèlement, portez de l'eau salée au gros sel à ébullition. Faites cuire les pâtes selon le temps indiqué sur le paquet. Egouttez-les.

4. Lavez et ciselez le basilic.

5. Servez les pâtes nappées de sauce. Ajoutez un carré de feta et décorez de basilic.

Source : www.isaveurs.com