



Feuille de chou, 5e livraison Du 22 au 25 juillet 2008

Bonjours partenaires

Je suis à la ferme depuis environ 5 mois. J'ai vraiment aimé mon expérience ici et je profite de cette feuille de chou pour dire merci. Merci aux partenaires. C'est si bon de savoir que ce que l'on cultive sur la ferme trouve sa place jusqu'en plein centre ville de montréal.

Merci aussi aux gens de la ferme qui m'ont tellement appris qui m'ont tellement inspirer. Vraiment une belle équipe.

Merci à Jean, Anne et Charly pour leur travail de gestion qu'ils savent faire dans la joie et combien honnêtement.

Merci à la corde de foin, qui a su remplacer mes vieux lacets de botte pendant des semaines.

Merci au fumier de vache pour son odeur rassurante...

Merci à tous ces bouts de ferraille qui ont su tapoter, cogné, frapper de toute force; pour ajuster, défiger, PULVÉRISER!! d'autre bout de bricole quand il le fallait.

Merci aux mauvaises herbes euh.. non j'veux dire. Ben ce n'est pas qu'on n'aime pas ces herbes, mais...

Pour finir sérieusement, je remercie la nature pour ce qu'elle est. Si généreuse mais ferme dans son enseignement. À travers la météorologie, les plantes et les animaux, elle nous apprend à rester humble et attentif. Celui qui veut tirer profit des biens de la nature comprend que pour recevoir il faut d'abord donner. Et lorsqu'on se met à échanger avec la nature, on comprend vite qu'on s'ouvre à quelque chose de très grand.

Mathieu

*J'ajoute mes petits messages de la semaine pour la fête du 2 août : Les billets sont enfin en vente pour le spectacle d'Emmanuel (20\$) et finalement on a un prix en pré-vente jusqu'au 31 juillet à 17\$ infos aux points de chutes! Le 2 pour le soir ce sera un méchoui donc vous pourrez apporter pour le pot luck des accompagnements à la viande! Aussi à 15 h on aura un atelier de rire avec Anne Bessin et un tournoi de volley ball! Soyez des nôtres ce sera mémorable! Anne*

COMMANDITÉ PAR : **FRITES ALORS**

## Purée au fenouil et à l'aneth

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Repos : 0 min

Temps total : 25 min

Pour 4 personnes :

### INGRÉDIENTS :

- . 1 beau bulbe de fenouil
- . 500 g de pommes de terre
- . 30 g de beurre
- . 2 jaunes d'oeufs
- . 1 peu d'aneth (ou les sommités du fenouil)
- . sel

### PRÉPARATION :

1 Eplucher les pommes de terre. Nettoyer le fenouil, le débarrasser éventuellement des feuilles abîmées. Conserver les petites feuilles vertes du sommet si vous n'avez pas d'aneth. Découper fenouil et pommes de terre en gros cubes.

2 Cuire les pommes de terre et le fenouil à la vapeur dans un autocuiseur 10 minutes à partir de la sortie de la vapeur.

3 Réduire les pommes de terre et le fenouil en purée à l'aide d'un moulin à légumes (grille moyenne). Ajouter le beurre, mélanger soigneusement. Puis ajouter les jaunes d'oeufs un à un en mélangeant énergiquement. Pour finir, ajouter un peu d'aneth ou les sommités du bulbe de fenouil, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Pour finir... Excellent avec une viande grillée ou rôtie et très bon aussi avec le poisson.

Source : [www.linternaute.com](http://www.linternaute.com)