



Feuille d'endive, 23e livraison Du 23 au 27 novembre 2009

Chers partenaires,

Nous nous souviendrons de l'été 2009! Ce fut 35 jours consécutifs de pluie, suivi de 17 jours de sécheresse. Nous avons abandonné le côté nord de la ferme en location depuis 35 ans. La salle de transfo a été mise en fonction; le four à pain est branché, 7 ans après sa donation. Nous avons aménagé un petit magasin. Nous avons eu, toute la saison, une très bonne équipe ainsi qu'encouragements et soutien de toute part!

À la réunion annuelle d'Équiterre, 30 fermiers en ASC, ce fut un bel échange; je racontais notre saison et réalisais encore, combien notre ferme est supportée par ses partenaires. Un des sujets abordés fut : Comment faire pour que les partenaires sentent plus d'appartenance à leur ferme (et au réseau d'Équiterre!) et soient mieux informés de notre vie d'agriculteur?

Pour notre ferme, une des priorités du concept d'ASC est l'implication des partenaires. Il ne s'agit pas de *bénévolat* mais de *partage*. En effet, nous espérons 8 heures de participation par saison. Ces heures sont comptabilisées dans le but de vous remercier avec un panier surprise (cette année, une quarantaine de familles en recevront)*. Nous sommes très conscients de l'effort que cela demande; pour nous, votre présence à la ferme, c'est pour vous rencontrer personnellement et mettre des visages sur des noms. Le fait que vous mettiez la main à la pâte, est la seule façon de vous rapprocher de notre quotidien. Nous ne voulons pas mettre de la pression; nous ne voudrions pas que vous ressentiez de la culpabilité si vous ne pouvez venir. Notre relation se bâtit au fil des années. Votre ferme a les portes grandes ouvertes. Mes parents ont livrés à des inconnus (restaurants, grossistes et magasins de produits naturels), pendant des années. Le contact et l'énergie que génèrent les livraisons de paniers ainsi que les discussions individuelles avec nos partenaires sont autrement plus soutenant et motivant!



Avec les projets d'hiver qui continueront de transformer la vie de la ferme, la motivation à perpétuer l'expérience « ASC » est très grande. L'an prochain nous fêterons nos 15 ans de partenariats. Nous espérons partager, une fois de plus, avec vous récoltes et expériences de Vie! Les inscriptions débiteront dès février pour vous, dès mars pour les nouveaux, surveillez notre site : www.fermecadetroussel.org. Un très grand MERCI pour votre collaboration et compréhension tout au long de la saison!

Anne Roussel pour l'équipe de la ferme

*P.S. Si vous avez complétés vos 8 heures de partenariat vous trouverez un « 2 » dans la case de la dernière livraison. **Si vous ne voyez pas de « 2 » et qu'il devrait y en avoir un, merci de nous le mentionner.**



Commandité par :

La recette de la semaine

Figue farcie au fromage bleu Rassembleu et sa salade d'endives aux pommes et Grenoble

4 figues fraîches
120 gr de fromage Rassembleu des Laurentides
20 feuilles d'endives jaunes
2 pommes de saison
30 gr de noix de Grenoble en morceaux
Sel, poivre et persil frais

Vinaigrette au miel :
50 ml d'huile d'olive
50 ml d'huile végétale
30 ml de miel liquide
10 gr de moutarde de Dijon
50 ml de vinaigre de cidre de pommes
1/2 gousse d'ail hachée
Sel et poivre



- Découper les figues en dents de loup.
- Vider l'intérieur de la base des figues et hacher la chair récupérée. Mélanger au fromage bleu tempéré et farcir les figues avec le mélange obtenu. Réserver au frais.
- Faire la vinaigrette au miel en mélangeant bien tous les ingrédients dans un bol et réserver au frais jusqu'au moment de dresser.
- Dans un bol, mélanger les feuilles d'endives émincées dans le sens de la longueur, les pommes coupées en dés, les noix de Grenoble et la vinaigrette au miel. Saler et poivrer au goût.
- Dresser la salade d'endives dans une assiette avec, en accompagnement, la figue farcie au fromage bleu et quelques fleurs comestibles.