



Feuille d'ail, 2e livraison Du 30 juin au 3 juillet 2009

Bonjour à vous chères partenaires, chers partenaires,

Je suis très heureuse de pouvoir partager mon expérience à la ferme Cadet-Roussel. Je suis arrivée à la ferme le 6 juin. Je suis ici dans le cadre de mes études. Je dois effectuer un stage de 4 semaines sur le thème du développement durable dans un pays étranger (je suis française) et j'ai donc choisi le Québec et la ferme Cadet-Roussel pour y faire mon stage, car celle-ci organise la distribution de paniers de légumes tout au long de l'année. Ayant étudié ce système dans le cadre de mes études, j'ai voulu en savoir un peu plus, mais aussi connaître les différences entre le système français et québécois.

Mais revenons-en aux faits.

L'accueil qui m'a été offert est vraiment fantastique. Moi, qui suis une novice dans le monde du maraîchage, on m'a donné ma chance. Je pense que j'ai déjà beaucoup appris de choses en seulement 2 semaines de présence sur la ferme. Tout ce que j'ai appris, je pourrai le refaire dans mon jardin.

Je pense aussi pouvoir approfondir encore mes connaissances, sur la distribution des paniers et sur le système ASC en y participant, dans les 2 semaines à venir.

Pour terminer, je souhaite remercier toute l'équipe qui fait un travail merveilleux (surtout que les 1^{ers} paniers d'été viennent d'être distribués), je les félicite aussi pour l'organisation, car en ce moment nous sommes plutôt nombreux. Je peux aussi dire que j'ai fait de belles rencontres lors de ce stage qui me laisse de beaux souvenirs.

Merci encore à tous

À bientôt, Prune

Note : Les déchets de votre table sont les bienvenus pour nourrir nos cochons biologiques autant que possible. Il y a des bacs à cet effet aux points de chute; mais, S.V.P., videz vos sacs dans les bacs. Merci!



Commandité par :

La recette de la semaine

Moules farcies à la fleur d'ail et parmesan

(Entrée pour environ 6 personnes)

1 kg de moules

3 échalotes françaises hachées

1 tasse de vin blanc ou fumet

Beurre à la fleur d'ail :

1/3 lb de beurre salé

3 c. à soupe de fleur d'ail haché

3 c. à soupe de persil frais haché

1/2 tasse de parmesan frais râpé

Nettoyer les moules.

Mettre les échalotes et le vin blanc dans une casserole.

Porter à ébullition. Ajouter les moules, couvrir et cuire jusqu'à ce que les moules ouvrent. (environ 3 minutes)

Mélanger le beurre, les fleurs d'ail et le persil.

Enlever une coquille sur chaque moule. Déposer le beurre à l'ail sur la moule. Parsemer de parmesan râpé

Passer au four 7 à 8 minutes à 190 °C (375 °F).

Annie Bahl
Animatrice de cuisine collective
La Bouffe du Carrefour, St-Hubert



IMPRIMÉ PAR : **Duplica**