



Feuille de HOUX, 3e livraison Du 20 et 21 décembre 2007



Bonjour à tous,

Nous voici à la dernière livraison de l'année! Ouf, il s'en est passé des choses! On peut dire qu'elle a été belle! Nous avons surtout été bien entourés... Je pense que cette feuille de fin d'année sera faite de remerciements :

Merci à tous les partenaires qui nous ont donné un coup de main que ce soit dans les serres au printemps, dans le repiquage, dans le désherbage, dans les récoltes... Merci à tous ceux qui ont mis la main à la pâte aux points de chute et lors des activités!

Merci aux responsables qui vous représentent, à leurs implications pour que tout roule comme sur des roulettes! Merci à nos stagiaires et employés qui ont donné leur meilleur. Merci à Richard et Annie Bousquet qui sont venus plusieurs fois nous aider. Merci à Emmanuel et Annie Bourgeois qui se sont joints à l'équipe. Et en mon nom surtout merci aux Annie qui s'impliquent dans le bureau ce qui m'a permis d'avoir un congé de maternité! Et surtout, surtout Susan Desmarais pour tout son DÉVOUEMENT : organisation des inscriptions, innovation dans le site Internet, coordination des activités, représentation auprès des partenaires, implication au sein de Protec-Terre en plus de nombreux services, etc. Merci!

Un gros merci aussi à Paul Thibault et l'équipe de Protec-Terre pour l'avancement du projet qui nous tient à cœur. Vraiment, on sent la chaleur humaine et le soutien de tous.

Il ne faudrait surtout pas que j'oublie le travail soutenu et la patience de Jean qui tient toujours le coup avec gaieté et optimisme. Merci papa! Et un merci tout spécial à mon amoureux Charly qui persévère dans toutes ses responsabilités...

Bravo tout le monde de faire en sorte que cette ferme, votre ferme, soit si intéressante! Je vous souhaite en mon nom et au nom de toute l'équipe de la ferme un beau temps des fêtes. Que l'année qui arrive vous conforte dans votre conscience écologique et vous amène de belles aventures!

Anne pour la Ferme Cadet-Roussel
Et ma petite famille : Charly, Suneetha, Gwaloo et Liamiki.

COMMANDITÉ PAR : **F R I T E S A L O R S**

Omelette soufflée aux tomates séchées



Ingrédients pour 1 personnes :

- 2 oeufs
- 1/2 c. à table de beurre
- 1/2 c. à table de farine
- 125 mL de lait
- 1 oignon vert
- 2 c. à table de coriandre fraîche
- 1 c. à table de pesto de tomates séchées
- Sel et poivre

Préparation :

- Pré-chauffez le four à 325° F;
- Séparez les jaunes des blancs d'oeufs et réservez;
- Faites une sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait (faites fondre le beurre à feu doux, délayez-y la farine, puis versez le lait en battant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe)
- Ajoutez l'oignon vert, la coriandre, les tomates séchées, le sel et le poivre à la béchamel, en battant vigoureusement;
- Retirez du feu et incorporez les jaunes battus au mélange;
- Battez les blancs en neige, puis incorporez délicatement au mélange avec une cuillère de bois;
- Versez le mélange dans un plat en pyrex beurré;
- Faites cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que l'omelette ait gonflé et que le dessus soit bien doré.