



Feuille de chou, 7e livraison, du 14, 15 et 22 février 2008



bonjour @ tous,

Notre 7e semaine de livraison débute sous un vent glacial. Les terres dénudées d'arbres n'opposent aucune résistance à ce souffle parfois violent, qui gèle durement nos vieilles maisons; ce qui inévitablement entraîne à la surconsommation.

Ce fut un début d'année difficile pour nos amis à cornes; nous avons perdu 2 veaux et une vache du à des vêlages assez éprouvants. La résistance et la patience chez certains animaux sont impressionnantes, voire admirables.

Nous commencerons la nouvelle saison 2008, dans la joie et dans la bonne humeur certes, dès la semaine prochaine. Bientôt germeront 15000 céleris-raves, 20000 oignons en multicellules et environ 25000 à 30000 poireaux. Dès le mois de mars, le printemps s'éveille dans les serres et vous y êtes les bienvenus!

Bonne fin de saison d'hiver!
Charly

COMMANDITÉ PAR : **FRITES ALORS**

Cassolette de légumes : Légumes à l'ancienne

Ingrédients :

- 6 pommes de terre
- 2 panais ou 2 beaux navets
- 3 carottes
- 1 petit rutabaga (facultatif)
- 2 blancs de poireau
- 1 cuil. À café de thym frais émietté
- 2 cubes de bouillon de légumes
- Sel, poivre
- 40 g de beurre
- 1 cuil. À soupe de persil plat haché

Préparation :

1. Pelez les pommes de terre, les panais ou les navets, les carottes et le rutabaga. Lavez-les et coupez-les en dés réguliers. Nettoyez les blancs de poireau sous l'eau courante et coupez-les en tronçons de 2 cm de longueur environ.
2. Mettez tous les légumes, sauf les blancs de poireau, dans une grande casserole. Ajoutez le thym et les 2 cubes de bouillon délayés dans 1 litre d'eau chaude. Faites cuire 10 min à feu doux et à découvert, à partir du début de l'ébullition. Salez légèrement, poivrez généreusement.
3. Ajoutez les tronçons de poireaux dans la casserole et poursuivez la cuisson 30 min environ, toujours à feu doux et à découvert.
4. Retirez les légumes de la casserole à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans un plat. Ajoutez le beurre, tournez pour le faire fondre et le mélanger aux légumes. Parsemez du persil haché juste avant de servir, avec du jambon braisé.

Source : La cuisine de Cathy (Les secrets de nos Grands-Mères)