



Feuille de chou, 8e livraison du 27 et 28 février 2008

Chères et chers partenaires,

C'est bientôt la fin de l'hiver, il reste le mois de mars, le mois des tempêtes de neige avec encore bien des surprises. Tout le monde pense que l'hiver c'est cool à la ferme... Venez-y et vous verrez, en plus des derniers paniers il faut commencer tous les semis qui se font en serres. C'est aussi le moment des réunions, car les organismes qui s'en occupent savent qu'au printemps les fermiers n'ont plus le temps. Cette semaine : réunion pour les paniers ASC, Équiterre, Protec-Terre, pour l'Union Paysanne, pour l'association de Biodynamie et d'autres. Non ce n'est pas le repos et on ne se plaint pas, on aime ça, nous assumons.

Je continue à croire que l'année 2008 sera une grosse année. Tout le monde parle d'agriculture en ce moment. Enfin, le rapport Pronovost sur l'avenir de l'agriculture (l'avenir de la planète). Il semble explosif pour certain, mais, nous paraît à nous bien conciliant et surtout combien des 49 recommandations seront vraiment appliquées, cela prendrait un gros changement et le gouvernement ne veut pas prendre le risque de mécontenté 90 % des agriculteurs. Ce chiffre à l'air absurde, mais savez-vous que nous ne sommes même pas 5 % à cultiver biologiquement et qui voulons que les choses changent. Attendez-vous à des manifestations contre le changement. Les seules personnes qui peuvent changer les choses tranquillement c'est vous en réclamant toujours des aliments sains et un environnement sain, en achetant local et bio, en encourageant vos fermiers, sinon ils vont disparaître et vos enfants que mangeront-ils et vous est-ce que vous vivrez vieux et en santé. Excusez-moi! Je veux simplement vous dire que l'agriculture nous concerne tous et c'est maintenant!

Jean Roussel de la Ferme Cadet-Roussel

P.-S.

\*C'est le temps de réserver pour les paniers d'été merci de vous inscrire tôt.  
\*Prochaine réunion de biodynamie à Montréal le 30 mars, voyez le site de la ferme « Ranimer la flamme » vous comprendrez la différence entre le bio et le biodynamique.

COMMANDITÉ PAR : **FRITES ALORS**

# Que faire avec du radis noir?



Voici quelques infimes variations pour renouveler le plaisir du radis noir cru :

## **1ere version : Carpaccio**

Emincé en rondelles les plus fines possibles, et marinées dans un peu de citron, d'huile de colza et de sel. Frais et raffiné.

## **2eme version : Fromage blanc au radis noir**

Tout simple et très sympa pour l'apéro :

du radis noir haché mélangé à du fromage blanc et à des pousses de roquette.

## **3eme version : Canapés de radis noirs pour vos tartinades**

Le radis, épluché et coupé peut servir de canapés.

Coupé en rondelles, ou dans des formes allongées si vous coupez en biais !

## **3eme version : Radis noir râpé au sel**

A l'avance, éplucher le radis noir, le râper ou l'émincer en julienne. Alternier des couches de radis noir râpé et de gros sel. Enfermer dans un récipient hermétique et réfrigérer.

J'insiste sur le récipient hermétique, à défaut de quoi c'est tout le frigo qui change d'odeur... ;-(

Le lendemain, verser le radis noir dans une passoire pour vider le jus dégorgé et bien rincer. Servir avec une vinaigrette.

Le goût et la texture du radis ont changé : il est devenu beaucoup plus doux et plus translucide. Les amateurs de choucroute m'ont déjà fait remarqué que je perdais plein de précieuses vitamines avec l'eau de rinçage, mais ici aussi, je préfère bien rincer pour ôter le goût du sel. Le résultat ? Une révélation gustative !

C'est le début de la lacto-fermentation, que l'on peut aussi tenter pour conserver le radis noir jusqu'à... la saison du radis rose !

## **4eme version : Lacto-fermenté**

Laver un bocal en verre à caoutchouc (type Le Parfait) à l'eau très chaude ou mieux, l'ébouillanter.

Eplucher et râper les radis noirs comme précédemment. Préparer une saumure, en faisant bouillir et refroidir un demi-litre d'eau, dans laquelle on dissout ensuite 15 g de sel. Dans le pot, disposer le radis rapé, puis couvrir avec la saumure. Fermer hermétiquement.

Attendre au moins 15 jours... Et toujours : rincer le radis avant de le servir, pour ôter le sel.