



Feuille d'endives Première livraison - 20 novembre 08

Bonjour à vous chers partenaires,

"Y commence à faire fret '»! Je dis cela, mais je suis plutôt dans le bureau et avec les enfants, mais j'admire beaucoup le courage de mes collègues qui se gèlent les mains à éplucher vos poireaux! Rassurez-vous ils font cela dans la joie et la bonne humeur quelle belle équipe! Oui, dans vos paniers cet hiver, il y aura des légumes de conservations cela veut dire qu'ils sont récoltés l'automne et conservés dans de gros frigos à température adaptée pour eux soit 8 °C ou température pièce (courges, patates, oignons, ails) et 4°C secs (endives) ou 4 °C humides (carottes, céleris-raves, rutabagas, choux...). Ce sont des légumes qui se conservent également dans votre frigo, c'est pour cela que les livraisons seront aux 2 semaines.

Certains pourraient croire qu'il y a moins de travail à la ferme l'hiver. Ils n'ont pas tout à fait tort, car on a des journées qui deviennent, disons, plus communes... Nous retrouvons le 8h à 6h au lieu du 6 h à 8 h (ou plus!), mais en fait, comme nous sommes moins de monde ce n'est pas le travail qui manque. L'été, nous faisons les paniers à 5 -6 en 2 fois par semaines alors que l'hiver, nous sommes 3 -4 et cela prend une semaine aux 2 semaines.

Oui, les paniers d'hiver demandent plus de préparation : éplucher, laver, trier les légumes, planter et récolter les couches d'endives, semer et surveiller les pousses de tournesol et de sarrasin, emballer les légumineuses et autres... Et, nous sommes toujours aussi fiers de vous amener le fruit de notre travail de l'été. Vous comprendrez vite à quoi sert le désherbage quand vous verrez les petits poireaux. (En fait, ils ont tardé à pouvoir respirer!) Ou l'inverse pour les carottes et les endives qui sont belles grâce au désherbage fait à temps! Mais les conséquences de la pluie de cet été se font sentir : courges, betteraves, panais et oignons ne sont pas au rendez-vous. Nous ferons donc des échanges : endives contre les produits des autres fermes de la région. C'est la beauté et l'avantage de faire partie du réseau d'Équiterre : l'entraide si précieuse entre fermiers!

Il y a du mouvement à la ferme... Plusieurs d'entre nous prennent des vacances pour les Fêtes (tous en France). Gontran revient en février en même temps que Jean. Charly revient pour le premier panier de l'année et moi, à la mi-janvier avec les enfants. Emmanuel et Annie nous quittent en décembre pour d'autres projets. Je tenais à leur dire combien il a été agréable de les côtoyer quotidiennement! Vous allez nous manquer tous les deux! Merci de votre dévouement!

Sur ce, bonne saison et merci sincèrement de nous soutenir et de vous intéresser à notre travail c'est valorisant et stimulant pour nous! Au plaisir de vous rencontrer à une activité ou à la ferme! Sachez que les habitants de votre ferme sont toujours heureux de vous recevoir pour ski de fond, raquette ou aide! Joyeux hiver!
Anne Roussel pour l'équipe de la ferme

Commandité par :

Recette de la semaine

Endives au jambon



3 c. à soupe de beurre
8 endives
8 tranches de jambon, cuit
3 tasses de sauce béchamel, chaude
¼ c. à thé de muscade
1 c. à soupe de parmesan râpé
Sel & poivre
¼ tasse de fromage, râpé

- * Préchauffez le four à 350°; beurrez un plat allant au four.
- * Dans un poêlon, faites fondre le beurre; faites dorer les endives.
- * Déposez une endive sur chaque tranche de jambon; roulez; fixez à l'aide d'un cure-dents; déposez dans le plat.
- * Dans une casserole contenant la sauce béchamel, ajoutez la muscade et le parmesan; salez & poivrez; versez sur les rouleaux de jambon; couvrez; faites cuire au four 30 minutes; retirez du four et augmentez la température du four à grill (broil).
- * Parsemez les rouleaux de fromage râpé; faites gratiner sous le grill; servez.

Référence : Qu'est-ce que l'on mange? Cercle des fermières du Québec
Voir aussi : <http://www.endive.fr/>

Calendrier

22 novembre : Souper communautaire à 18h, à la Grande Ourse, sur la rue Duluth. Vous êtes invités en grand nombre avec votre petit plat cuisiné plein d'amour, vos ustensiles et vos talents à partager!

29 novembre : Atelier de choucroute à la ferme nous préparons la choucroute que vous recevrez au dernier panier!

Avis à tous pour la semaine du 4 janvier 2009 : Jean-Charles et Johanne ne seront que 2 à faire les paniers pour le 7 janvier. Si le cœur et l'énergie de la nouvelle année vous stimulent, vous pourriez venir faire un tour à la ferme pour les aider et faire de la raquette s'il y a de la neige!!! C'est une idée juste comme cela!

IMPRIMÉ PAR : **Duplica**