



Feuille de chou, 3e livraison Du 18 novembre 2008

Chers partenaires,

à la ferme, le travail se réduit beaucoup. On ne travaille plus dans les champs, ils sont maintenant tout blanc. On se concentre à l'intérieur, dans l'entrepôt, dans les serres, dans l'étable. Notre équipe s'est aussi beaucoup réduite. Pour confectionner vos paniers, on prend dans nos réserves de racines à la grande chambre frigorifique et puis aussi des surplus qu'on achète d'autres fermes; courges, choux, oignons, etc. On travaille une semaine entière pour emplir tous vos paniers.

Cette semaine, l'endive est de nouveau au rendez-vous. La récolte est petite cette année. On est quand même bien fier d'en avoir. Sans l'aide de Jean, c'est un grand défi de réussir cette culture. C'est surtout Charly et Emmanuel qui s'en occupent.

Je tiens ici à vous souhaiter de la part de vos fermiers un beau temps des fêtes, joie et lumière.

Ça sera un plaisir de se retrouver pour le panier du 8 janvier 2009. Passez un bon début d'année 2009.

*Jean-Charles*



Commandité par :



Feuille de chou, 3e livraison Du 18 novembre 2008

### **CHANGEMENT: ENTENTE DE PANIER MODIFIÉE...**

Pour faire suite à l'avis formulé à la dernière livraison, voici le fruit de nos réflexions. Le gel nous ayant pris par surprise cette année, nous n'avons pas réussi à faire la récolte (qui s'annonçait fructueuse) de toutes les endives. Nous n'aurons, non seulement, pas beaucoup d'endives dans les paniers, mais de plus, nous n'avons pas de monnaie d'échange pour nous approvisionner en légumes provenant d'autres fermes. Chaque saison hivernale, nous confectionnons une partie des paniers avec des légumes qui ont été échangés avec d'autres fermes du réseau. Nous comptons sur les endives pour faire ces échanges. Malheureusement, malgré le fait que la saison hivernale a peu de risques, il y en a toujours un petit puisque la récolte des endives, carottes et poireaux se fait après la période d'inscription pour l'hiver.

De plus, étant donné la saison très difficile, nous savons d'ores et déjà que nous allons manquer de légumes à partir de la 5e semaine! Après cette date, les paniers seront réellement PETITS... C'est une situation exceptionnelle qui nous surprend nous-mêmes, car c'est la première fois en 14 ans que cela se présente. Nous proposons donc de continuer la saison comme prévu (d'une durée de 10 semaines se terminant le 2 avril) avec des paniers plus maigres et moins variés puisque la ferme n'est malheureusement pas en mesure financièrement de vous rembourser. Nous partageons votre déception et c'est pourquoi nous envisageons (autant que faire se peut) de compenser ce manque par 3 livraisons supplémentaires avec des légumes printaniers cultivés en serres en mai-juin (les dates restent à confirmer).

À la livraison du 22 janvier 2009, à votre point de chute, il y aura 2 colonnes d'ajouter à la liste de vos noms où vous aurez à cocher si vous soutenez la ferme dans cette situation difficile, en acceptant de recevoir que 10 livraisons réduites ou si vous désirez être dédommagé, bien que partiellement, par 3 paniers printaniers. Nous faisons appel à votre compréhension. Merci de votre soutien.

*Anne pour l'équipe de la ferme.*

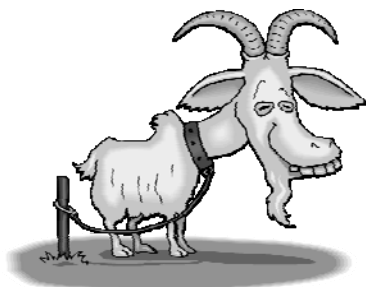


Commandité par :

## Recette de la semaine

### Pennes aux poireaux et au fromage de chèvre

450 g de penne  
250g de poireaux en rondelles  
2/3 lbs de fromage de chèvre  
1/2 tasse de crème 15% à l'ancienne  
1/2 lbs de jambon de Parme (prosciutto)  
2 c.à soupe de jus de citron  
Basilic frais, selon goût  
Un peu de beurre  
Sel et poivre au goût



- 1 Faire bouillir une grande marmite d'eau bien salée. Plonger les penne et les cuire 8 à 10 minutes.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire colorer le jambon de parme, préalablement coupé en petits dés.
- 3 Ajouter les poireaux et les faire revenir doucement pendant 3 à 4 minutes.
- 4 Ajouter le jus de citron, le basilic haché, saler et poivrer.
- 5 Incorporer le fromage de chèvre émietté ainsi que la crème.
- 6 Mélanger et faire cuire 3 à 4 minutes, jusqu'à consistance voulue.
- 7 Égoutter les pâtes et les faire sauter dans la sauce. Saler et poivrer.

[www.recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)

IMPRIMÉ PAR : **Duplica**

## Recette de la semaine

### Poireaux à la crème

16 beaux poireaux, non montés  
Sel  
Sauce blanche à la crème  
1 cuillerée à soupe pleine de farine  
25 grammes beurre + 10 grammes pour le plat  
2 dl de crème fraîche liquide  
Sel  
Poivre



- 1 Retirez les racines des poireaux si elles subsistent.
- 2 Otez toutes les feuilles extérieures, vertes et dures. Tranchez ensuite les poireaux à 20 centimètres environ de la base, pour ne garder que la partie claire, puis liez-les par bottillons de quatre.
- 3 Dans une grande marmite, portez à ébullition de l'eau salée. Ajoutez-y alors les blancs de poireaux. Faites-les bouillir pendant 25 minutes. Au bout de ce temps, égouttez-les, déficelez-les et séchez-les dans un linge propre ou du papier absorbant.
- 4 Allumez le four à thermostat 5/6.
- 5 Beurrez généreusement un plat à gratin. Disposez les blancs de poireaux dedans. Mettez le plat, pendant 5 minutes dans le four, pour bien les réchauffer.
- 6 Sauce blanche à la crème: Dans une petite casserole, sur feu doux, délayez la farine, le beurre et la crème. Salez et poivrez. Laissez épaissir, en tournant à la cuillère en bois, jusqu'à ébullition. Quand la crème a pris la consistance d'une sauce blanche, versez-la sur les poireaux. Servez aussitôt dans le plat à gratin.

[www.recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)

IMPRIMÉ PAR : **Duplica**