



Feuille de chou, 4e livraison Du 8 janvier 2009

Chers partenaires.....

en cette nouvelle année, je vous souhaite « Bon Appetit »! Puissiez-vous savourer pleinement les richesses que la terre vous offre aujourd'hui et pour les semaines à venir. Merci de prendre soin de cette belle parcelle de terre en vous joignant ainsi à la ferme. Un petit geste d'amour envers vous et... la terre.

Comme vous le savez, je suis à la ferme depuis 4 mois.... déjà! Ouff!! Le temps a passé très rapidement!!! Mon expérience de la terre en cette période hivernale est particulièrement intéressante avec les champs qui ont revêtu leur grand manteau blanc et qui semblent se recharger de nouvelles forces pour la prochaine saison de culture. Cette année, je serai quotidiennement témoin privilégiée de cette magnifique transformation de la terre au fil des saisons.

Merci la Vie.

Johanne



© www.schoolplatten.com



Commandité par :

Crème de rutabaga



Préparation : 15 min

Cuisson : 1h00

Portions : 6

Ingrédients

2 c. à thé (10 g) de beurre
1 petit oignon
2 c. à soupe (25 g) de riz blanc
2 rutabagas moyens coupés en morceaux
1 poireau moyen haché
1 1/2 tasse (375 mL) de bouillon de poulet
2 1/4 tasse (565 mL) d'eau
Sel et poivre, au goût
1 tasse (250 mL) de crème 15 %
1 c. à soupe (15 mL) de sirop d'érable



Étapes

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre puis sauter l'oignon. Incorporer le riz. Ajouter le rutabaga, le poireau, le bouillon de poulet et l'eau.
2. Faire mijoter environ 1 heure à découvert jusqu'à ce que le rutabaga soit tendre. Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes.
3. Verser dans le mélangeur et réduire en purée. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter la crème 15% et le sirop d'érable.
4. Réchauffer avant de servir. Servir accompagné de croûtons.

Source : www.recettes.qc.ca

IMPRIMÉ PAR : **Duplica**