



## Feuille de chou, 6e livraison Du 5 février 2009

Chers amis partenaires,

Je suis content d'être à nouveau parmi vous. Le contraste est rude, en 40 ans, je ne me souvenais pas que l'hiver au Québec soit aussi froid et aussi blanc. Sans doute ma mémoire faiblit quelque peu! Voici les nouvelles de la ferme qui j'espère vont vous réchauffer.

En 2009, la ferme va encore se métamorphoser. Ma demi-absence a permis de nous rendre compte qu'il fallait donner un sérieux coup de barre. Reculer pour mieux avancer. À l'automne, nous allons laisser « Notre Dame des champs », la terre de l'autre côté que nous avons défrichée et cultivée depuis 30 ans; un voisin se propose d'en prendre soin biologiquement à notre place. Ainsi, la ferme aura une dimension plus humaine, nous produirons moins de céréales, cela n'affectera pas les paniers d'été et d'automne. Par contre, à cause d'un sérieux problème de main-d'œuvre, il n'y aura pas de distribution de panier l'hiver prochain, mais il y aura peut-être quelques légumes que vous pourrez venir chercher directement à la ferme.

La tâche sera moins lourde pour Anne Roussel qui reste en charge de la ferme. Elle sera encore secondée par Gontran qui fait une 2<sup>e</sup> année avec nous. Plusieurs stagiaires ont déjà fait leur demande. Johanne et Marie-France, qui étaient là à l'automne, continuent pour un bout...

Nous avons engagé une secrétaire Monique, qui est une amie et une cliente de la ferme depuis fort longtemps. C'est elle qui va vous répondre le plus souvent quand vous allez appeler. Vous allez voir comme elle est dynamique et bien dans la place. Elle vient juste de terminer les états financiers de 2008, ouf!

Il y a d'autres anges qui doivent faire leur apparition ou réapparaître, on vit dans l'espoir. Cette semaine, quelques endives dans les paniers, nous en avons planté beaucoup dernièrement que vous aurez dans un mois, vous savez qu'elles poussent dans le noir un peu comme les champignons.

Ce n'était pas prévu au calendrier, mais on vous propose une activité sportive : « *une journée de bûchage* », vous pouvez venir par petits groupes tous les jours du **21 au 27 février**, emmenez vos skis, vos raquettes, vos sciottes, vos enfants (il y aura une garderie)... il y aura une bonne soupe et du chocolat, appelez S, V, P, avant de venir.

À bientôt, dans le plaisir de vous rencontrer et de jaser avec vous.  
Jean et l'équipe de la ferme.



Commandité par :

# I M P O R T A N T

Les inscriptions pour la saison prochaine débutent en février.

Merci de vous inscrire tôt !

<http://fermecadetrroussel.org/>



---

La recette de la semaine

## **Tortilla aux pommes de terre et au chorizo**

---

**Huile d'olive extra vierge**

**2 pommes de terre pelées, coupées en rondelles fines**

**½ oignon espagnol émincé finement**

**2 gousses d'ail hachées**

**5 œufs entiers**

**½ chorizo espagnol ou portugais coupé en fines rondelles**

**Sel & Poivre**

- Dans une petite poêle antiadhésive, idéalement assez profonde, faites cuire, à feu moyen, avec un peu d'huile d'olive, les pommes de terre, les oignons et l'ail, sans laisser colorer. Salez & Poivrez
- Pendant ce temps, casser les œufs dans un saladier, salez & poivrez et fouettez énergiquement.
- Lorsque les pommes de terre sont attendries, ajoutez les rondelles de chorizo et versez le mélange d'œufs sur le dessus.
- Remuez légèrement avec une spatule de bois pour vous assurez que le mélange d'œufs atteigne bien le fond de la poêle. Laissez cuire à feu doux, de 10 à 15 minutes. Décollez délicatement le bord de la tortilla des parois de la poêle, déposez une grande assiette sur la poêle et retournez vivement la poêle pour faire glisser la tortilla dans l'assiette.
- Remettre le tortilla dans la poêle du côté non cuit et poursuivre a cuisson encore 10 minutes.

Réf. Louis-François Marcotte, «Simple et chic», 2008, p.54

**IMPRIMÉ PAR : Duplica**