



Bonjour à tous,

Je me demandais ce que nous pourrions bien raconter dans la feuille de chou, quand Liamiki (3 ans), futur fermier convaincu, m'a raconté pour la 344<sup>e</sup> fois l'histoire de Carotte notre vache. Vous la connaissez? C'est la vache que nous trayons en ce moment... Elle est toute rousse et très jolie. Elle est bien proportionnée, très curieuse et ses cornes sont magnifiques. Elle doit avoir 5-6 ans.

*« Un jour de mois de juin de l'été dernier, au petit matin. Grand-Thatha est parti du bois tout au fond de la terre avec cette vache (elle n'avait pas encore de nom). Elle devait marcher 1Km pour être amené au taureau qui était dans le pâturage près de l'ancienne maison de Tonton Jean-Charles juste de l'autre côté de la route. Mike du Vignoble les Pervenches qui était en visite ce matin-là l'escortait pour discuter en même temps avec Jean. Un bon bout du chemin Liamiki était sur son dos, arrivé près de la ferme il marcha avec eux. Elle était tenue en bride et était un peu fofolle de cette sortie et quand elle arriva à proximité du pâturage, en descendant le petit talus, "vlouf", elle a glissé et est tombée cornes premières!!! Les cornes se sont plantées dans la terre de façon très cocasse et très profonde. Après avoir rit un coup Jean et Mike ont peinés à la "déterrée", elle semblait tout étourdie et, soudainement était beaucoup plus calme! Elle est entrée dans le nouveau pré sans se faire prier... Liamiki n'a pas manqué une minute de la scène et je peux vous dire qu'il ne perd pas une occasion de racontée, pourquoi ELLE, elle s'appelle CAROTTE! »*

En ce moment nous nous plaisons à dire que nous buvons le lait de carotte! Vous pouvez venir la traire avec Arnaud un de ces matins si cela vous chante, on ira patiner sur le petit étang et on prendra un chocolat chaud de Carotte!!! Au plaisir!

Bonne fin d'hiver

Anne

## HARICOTS SECS (petites fèves)

- Haricots secs
- Eau bouillante

\_ Laver les haricots

\_ verser l'eau bouillante sur les haricots pour les immerger.

\_ couvrir et tremper 15 h à 24 h

\_ égoutter, jeter l'eau de trempage



## HARICOTS À L'ÉTOUFFÉE

(proportionnel à la quantité de haricots)

- Gras de canard ou huile
- Oignon haché
- Ail écrasé
- Haricots réhydratés
- Eau ou bouillon + (au goût) vin blanc
- 1 morceau de lard fumé ou salé cru
- Pommes de terre en gros cubes

Facultatif :

- Saucisson vaudois en morceau, à défaut, saucisson polonais à cuire.
1. Chauffer le gras dans une cocotte
  2. Ajouter l'oignon et l'ail
  3. Ajouter les haricots et faire revenir
  4. Mouiller avec le liquide \_ assaisonner (sel, poivre, sarriette ou coriandre). Poser le lard sur le dessus. Couvrir les haricots
  5. Ajouter les pommes de terre à la fin de la cuisson, 20 ou 30 min.
  6. Poser le saucisson sur le dessus à la fin de cuisson 30 min.

Source : *Marinette Billaud*, partenaire du Mile-End



Commandité par :

3985, St-Laurent, Montréal, 514-285-1319