



Feuille de chou, 21e livraison Du 9 au 13 novembre 2009

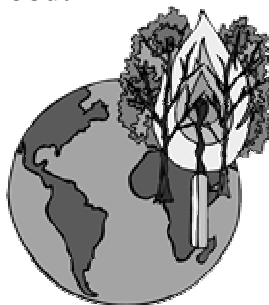
Les Feux

de Félix Leclerc

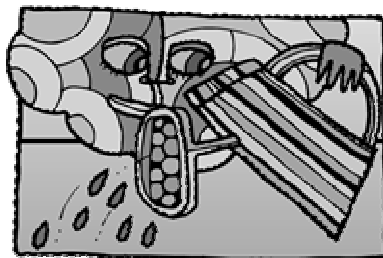
Je sais ce que c'est qu'un feu de forêt.
J'ai déjà été pris au milieu d'un.
C'est l'horreur!
On ne sait vraiment pas comment s'en sortir.

Toute la machine humaine est poussée à bout
et vous lance dans toutes les directions.

On devient fou,
on désespère,
on prie,
on hurle,
on saute,
on se couche,
on brûle des ruisseaux d'énergie,
on repart, on se recouche et on attend.
Et quand la pluie du ciel vient...
(il n'y a qu'elle pour éteindre les feux de forêts)
on tombe à genoux
et on se laisse arroser...



Un milliard d'êtres humains,
à genoux et les mains jointes,
se laisseraient arroser
si d'une petite buée d'amour
on vaporiserait la terre !



Poème proposé par Johanne



Commandité par :

La recette de la semaine

Velouté de topinambours

- 1 kg de topinambours
- 1 litre de lait
- 100 ml de crème fleurette
- 200 g de fourme (de Montbrisson ou d'Ambert)
- 50 g d'amandes effilées
- 1/2 citron jaune
- sel, poivre du moulin
- feuilles d'or (pour la décoration)



1. Éplucher patiemment les topinambours et les rincer;
2. mettre dans une casserole, ajouter le lait, saler légèrement et faire cuire à petits bouillons pendant 30 minutes.
3. Les mixer ensuite en détendant peu à peu avec le liquide de cuisson, jusqu'à l'obtention de la consistance idéale d'une soupe, puis passer à la passoire fine.
4. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
5. Monter la crème fermement, l'assaisonner de jus de citron, de sel et de poivre, et la garder au froid.
6. Parer la croûte de la fourme, la détailler en fins copeaux (en compter 6 par personne) et les garder sur un plat, en attente.
7. Faire dorer les amandes au four doux (thermostat 6).

Présentation

1. Verser le velouté chaud dans une soupière;
2. le parsemer de copeaux de fourme et d'amandes grillées.
3. Mettre la crème fouettée bien froide en éclats pour jouer du contraste.

<http://www.saveursdumonde.net/recettes/veloute-topinambours-troisgros/>