



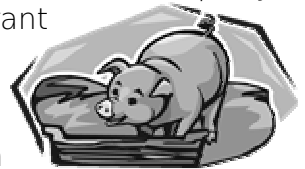
Feuille de chou, 22e livraison Du 16 au 20 novembre 2009

Bonjour à tous et à toutes!

Au moment d'écrire cette feuille de choux, c'est l'été indien! Quel plaisir de travailler à nouveau avec le soleil et la chaleur! Cette température donnera un bon petit coup de croissance aux derniers légumes encore en terre! Nous avons encore des radis, des épinards, de la roquette, de la mâche, des tatsois, des bok choy, du mesclun et des pousses de sarrasin qui profiteront bien! Du moins c'est ce qu'on espère. Car les récoltes ont été bien maigres cette année, comme vous avez pu le constater dans vos paniers. Pour compenser, nous avons acheté certains légumes à des producteurs biologiques près de la ferme. En espérant qu'ils fassent votre bonheur!!



De plus, nous avons une bonne nouvelle à vous partager, la terre (40ha) qui était louée depuis 35 ans par la ferme restera biologique pour les prochaines années. Effectivement, un producteur de porcs naturels a loué la terre et y cultivera du soya biologique. L'aspect de la terre sera changé... plus de légumes et surtout plus de carottes qui y pousseront, mais tout le travail mis durant 35 années par Jean ne sera pas totalement perdu! Ceci implique le déménagement des animaux de l'autre côté de la rue et la démolition de la grange! Beaucoup de travail en perspective pour les prochains mois!! Ainsi, dès l'an prochain la visite de la ferme sera totalement différente des autres années. En espérant que vous apprécierez vos derniers paniers et passez un bon hiver! Sandra



Commandité par :

La recette de la semaine

Purée de céleri-rave et patate douce

- 1 céleri-rave pelé et coupé en dés
- 1 patate douce pelée et coupée en dés
- sel et poivre moulu
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de persil frais haché



1. Mettre de l'eau froide dans une casserole, ajouter du sel et placer les légumes. Porter l'eau à ébullition et cuire les légumes (cuisson à l'anglaise), puis les égoutter et les mettre en purée.
2. Ajouter le sel, le poivre, le beurre et bien mélanger.
3. Ajouter le persil et mélanger. Servir.

www.coupdepouce.com

Céleri-rave en rémoulade

Sauce rémoulade

- 2 oeufs + 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à s. de moutarde
- 250 ml d'huile

- 1 c. à soupe de vinaigre

- persil ciselé (facultatif)

- sel et poivre

*** 1 céleri-rave de la ferme ****

Préparation du céleri-rave : Éplucher et couper le céleri-rave en fines juliennes; jeter dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire quelques minutes au point d'ébullition; égoutter. Réserver.

Sauce rémoulade : Faire cuire 2 oeufs cuits durs; égoutter; passer sous l'eau froide; éplucher; séparer le jaune du blanc; piler les jaunes d'oeuf pour les réduire en pâte; ajouter 1 jaune d'oeuf cru; incorporer la moutarde et l'huile comme pour une mayonnaise de base; terminer un trait de vinaigre, du persil ciselé. Saler, poivrer. Mélanger le céleri-rave à la sauce et réfrigérer au moins une heure.

www.saveursdumonde.net