

Feuille de courges, 14e livraison, du 25 au 28 sept. 2007

Chers tous,

Cette feuille des nouvelles de la semaine apporte véritablement une bonne nouvelle... Mes parents (Jean et Madeleine) sont devenus pour la 3<sup>e</sup> fois grands-parents. Oui le 19 septembre, à son retour du point de chute, Marie-Paule a accouché, à la maison de naissance de Pointe-Claire, d'un beau garçon de 8lbs qui aura sûrement un nom la prochaine fois que vous demanderez de ses nouvelles... Toute la petite famille va bien! (Pour ceux qui se le demandent, ses petit cousin ou cousine est pour la fin octobre, peut-être à la fête des carottes!)

Sinon à la ferme cela sent les départs... Roger et Catherine sont repartis à leurs occupations. Hervé ne fera que du temps partiel à partir de la semaine prochaine (pour être aux points de chute jusqu'à la fin de la saison). Claire termine malheureusement son stage dans 3 semaines! Par contre depuis plus de 3 semaines se sont joints à l'équipe Emmanuel et Annie qui habitent une petite maison non loin de la ferme. Puis Geneviève est toujours fidèle à l'équipe.

C'est aussi le temps des vacances! Seule une équipe de fermiers peut vous dire cela! Car des vacances sur des fermes il n'y en a jamais, mais nous avons cette chance inouïe! Charly et moi revenons d'une semaine de vacances à l'Île Grand Manan au Nouveau-Brunswick. Vraiment génial les enfants ont beaucoup aimé! Cette semaine c'est au tour de Jean et Madeleine de partir pour 2 semaines aux Îles de la Madeleine. Ils vont visiter une ferme biodynamique là-bas et d'autres en chemin. Ils s'offrent ce voyage, bien mérité, à l'occasion de leurs 30 ans de mariage.

Ici, nous continuerons les récoltes et les conserves en plus des paniers bien sûr, Gaël y veille. Il reste un dernier atelier formel de conserves ce samedi. Nous ferons sûrement des tomates séchées et du pesto. Merci de m'appeler pour vous annoncer afin que je puisse organiser la journée. Sinon par ces belles journées d'automne vous êtes toujours les bienvenus à la préparation des conserves, des paniers ou aux récoltes quotidiennes pour compléter vos 8 heures. (Avant notre fête officielle des carottes, le 20 octobre qui ne compte que pour 4 heures peu importe le nombre de personnes que vous êtes.) Au plaisir de vous voir! Anne

COMMANDITÉ PAR : **FRITES ALORS**

# Crème de carottes

## Ingrédients

- 2 c. à table (30ml) d'huile d'olive extra-vierge
- 1 oignon pelé et coupe en quatre
- 5 carottes moyennes pelées et coupées en bâtonnets
- 3 petites pommes de terre rouges pelées et coupées en quatre
- 1 feuille de laurier
- ½ c. à thé (2ml) thym séché
- ½ cé à table (7ml) herbes de Provence
- 6 tasses de bouillon de poulet
- Au goût, poivre et persil séché

## Étapes

- Chauffer l'huile dans un chaudron. Ajouter l'oignon, réduire à feu doux, couvrir et laisser cuire de 3 à 4 minutes
- Ajouter tous les ingrédients. Amener à ébullition, réduire à feu doux et faire mijoter 30 minutes. Corriger l'assaisonnement à la fin de la cuisson.
- Enlever la feuille de laurier et passer au mélangeur électrique.
- Servir la crème de carotte accompagnée de craquelin de saigle.
- **Source : [www.passeport.santé.net](http://www.passeport.santé.net)**