

*Allo chers partenaires,*

*Je m'appelle Claire, c'est moi qui suis au Café-Rico le mardi. Je viens du Sud-Ouest de la France. Cela fait maintenant un peu plus de 3 mois que je suis au Québec, à la ferme. Diplômée d'un BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) je suis venue pour effectuer mon stage de 6 mois obligatoire avant ma future installation.*

*Ayant déjà travaillée en bio, ce stage me permet de mieux découvrir la biodynamie et ses pratiques. J'apprends aussi, grâce à vous, le système des paniers, ayant jusque-là vendu la production seulement sur les marchés. Autant vous dire que mon passage ici m'apporte beaucoup au dans le domaine professionnel et personnel.*

*Le travail ici se passe bien. Nous ne sommes pas nombreux; l'équipe est assez réduite, mais nous faisons notre possible afin que vos paniers soient bien remplis. J'espère que vous en êtes satisfait jusqu'à maintenant.*

*Les tomates arrivent en masse remplir le « palais » qui leur est réservé... Les poivrons, les aubergines... Voici venue le temps de la tant attendue ratatouille et piperade!*

*Comme dit Jean : « l'agriculture c'est du sport! » Surtout par ces chaleurs étouffantes. Heureux que le vent souffle au Mont St-Grégoire pour nous donner un peu de fraîcheur. « Y fait froid au Québec » qui m'disait!*

*Sur ce, je suis bien heureuse d'avoir choisi de venir ici. Le Québec et ses habitants me plaisent beaucoup. Alors merci à vous de soutenir ce type d'agriculture cher à mes yeux et indispensable à notre futur à tous. Le combat n'est pas gagné, mais la lutte continue.*

*Claire pour l'équipe de la ferme!*

**COMMANDITÉ PAR : FRITES ALORS**

## *Piperade basque*

### Ingrédients pour 4 personnes

- 6 **tomates** pelées et épépinées
- 3 **poivrons** verts doux
- 2 gros oignons émincés
- 1 noix de beurre ou de graisse d'oie
- 4 gousses d'ail pilées
- 2 c. à soupe d'huile
- 12 **oeufs**
- 150 g de **jambon de bayonne** émincé ou 4 belles tranches au choix
- sel et poivre
- 1 petit piment d'**espelette**

### Préparation

1. Épépiner et éplucher les piments verts; faire blanchir quelques minutes à l'eau bouillante;
2. dans une casserole, verser un peu d'huile; faire cuire doucement les oignons sans trop les colorer; ajouter l'ail, les poivrons, les tomates coupées en quartiers; assaisonner et laisser cuire 30 à 40 min. jusqu'à ce que les tomates aient rendu leur eau;
3. casser les oeufs dans un bol et battre au fouet; verser sur la piperade et laisser cuire juste le temps qu'il faut pour obtenir des oeufs brouillés;
4. faire blondir le jambon à la poêle et déposer sur la piperade; servir immédiatement en n'oubliant pas de mettre dessus un petit piment d'Espelette.