



## Feuille de chou, 1<sup>re</sup> livraison Du 28 au 31 oct.2008

Bonjour à tous, après mes grains de sel, voici la salière au complet!!!

La saison est passée très vite! Encore une semaine et nous serons déjà aux paniers d'hiver. Voilà plusieurs semaines que nous y pensons avec les récoltes! La fête des carottes a été très efficace et chaleureuse, bref bien agréable, nous espérons autant de soleil et de gens pour les **poireaux le 8 novembre**. Je viens vous proposer une nouvelle fête qui n'est pas au calendrier... celle des **endives!** On fera 3 jours intensifs auxquels vous pouvez vous joindre comme bon vous semble soit du **9 au 11 novembre**. Oui nous avons beaucoup d'endives cette année et c'est quelque peu long à récolter et préparer à l'entreposage pour l'hiver. De plus à partir de cette semaine nous sommes à équipe réduite : Marie-France (sporadiquement), Johanne, Gontran, Emmanuel, Charly, Annie et moi (dans le bureau!)! En proposant 3 jours nous sommes presque certains qu'il y aura au moins une journée de beau temps!!! De plus, vous êtes invité à la préparation et mise en terre des **préparats** le dimanche **2 nov.** en après-midi. «explication de la biodynamie dans la pratique!»

### ERRATUM POUR LA FEUILLE DE CHOU DE LA SEM. PASSÉE (18<sup>e</sup>):

Peut-être certains ont fait le saut en lisant la feuille de chou de Jean-Charles, nous nous excusons, mais il manquait deux phrases entre les 2 écrites, qui changent tout le sens!!! «En Allemagne j'ai appris la vente au détail. C'est à voir comment je pourrai exercer ce métier ici. Là-bas j'ai aussi approfondi l'anthroposophie. C'est la base de la biodynamie.» Désolé Jean-Charles!

Sur ce, je vous remercie énormément pour la belle saison et pour les belles visites/aide que nous avons eues à la ferme. Cette année j'ai vraiment senti le lien entre les fermiers et les partenaires aux points de chutes où je suis allée et à voir les bonnes mines des collègues c'est leur cas aussi! Vous contribuez vraiment à l'en train de l'équipe, qui était vraiment bonne cette année! Vous aurez d'autres grains de sel de ma part, dont une lettre sur le bilan de la saison! Joyeuse fin d'automne et à très bientôt aux poireaux et endives!!!

*Chaleureusement, Anne Roussel*



Commandité par :

# Recette de la semaine

---

## Velouté de patate douce, pak choi et lait de coco, relevé à la pâte de curry rouge

---

1 patate douce (500 g)	1 litre de bouillon de légumes
2 petits pak choi (200 g)	15 cl de lait de coco
2 carottes (250 g)	1 cuil. à café de pâte de curry rouge
2 échalotes émincées	4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 bâton de citronnelle finement émincé	

- Pelez la patate douce, coupez-la en cubes et lavez-les. Pelez les carottes, coupez-les en rondelles assez fines et lavez-les. Coupez la partie blanche des pak choi en tronçons, les feuilles en 3 puis lavez-les séparément. - Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez échalotes et citronnelle puis faites-les revenir sur feu doux pendant 3 minutes. Augmentez le feu, ajoutez la pâte de curry avec un peu de bouillon et faites-la revenir pendant 30 secondes, en remuant sans cesse. - Ajoutez tous les légumes, sauf les feuilles des pak choi et remuez bien. Ajoutez le bouillon, portez à ébullition, couvrez et baissez le feu. - Laissez mijoter pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Au bout de 10 minutes de cuisson, ajoutez les feuilles des pak choi. Mixez en 2 ou 3 fois, de préférence dans un blender. Ajoutez le lait de coco et mixez à nouveau. - Versez dans une casserole, faites chauffer sur feu doux et servez. <http://scally.typepad.com>



Nous avons également une autre demande...

Nous savons que vous êtes beaucoup sollicités, mais Gontran et Emmanuel aimeraient participer à un colloque sur l'ASC "Cultivons le futur pour croître ensemble" qui est en Ontario à la fin du mois de novembre. Conférencier principal: Dan Wiens, pionnier de l'ASC au Canada!

Les thèmes abordés: La production, l'aspect marketing et recrutement des membres, les aspects sociaux de l'ASC (bénévoles, relations entre urbains/ruraux...) et l'utilisation de l'énergie à la ferme. Vous pouvez voir les détails du colloque à [www.csaconference2008.ca](http://www.csaconference2008.ca) vous trouverez au point de chute une boîte pour recevoir vos contributions volontaires, ils ont trouvé du transport et ils étaient éligibles à une petite subvention, mais il manque encore 550\$... Un grand merci de leur part!

IMPRIMÉ PAR : **Duplica**