



Feuille de chou, 15e livraison Du 28 sept au 2 octobre 2009

Une feuille rouge est tombée
L'automne s'est annoncé

Parfois vide, parfois pleine
Une araignée s'y baigne
Sur la boue un peu croche
Dessous j'y ai mis une roche
De nouveau à niveau
L'horizon plane sur l'eau



Tout au fond y'a des traces
Quelques fois de la glace
L'eau bien fraîche fait surface
Une grande langue prend toute la place

Elles sont cinq prêtes à boire
De belles génisses à la baignoire
Joséphine, Cornette, Rosette, Café-Crème et
Froufrou

C'est dans la baignoire qu'une feuille rouge est
Tombée
C'est à la baignoire que l'automne fut célébré

Bienvenue à la ferme, pour y célébrer l'automne
et l'abondance que la terre nous offre.



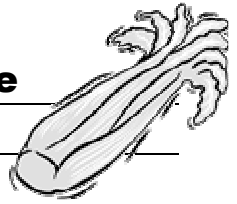
Johanne

Commandité par :



Les recettes de la semaine

Potage de céleri et de pomme



1 petit oignon haché finement
1 c. à soupe de beurre
4 t. de bouillon de poulet
3 ½ t. de céleri haché

1 grosse pomme de terre
2 grosses pommes rouges, pelées,
épépinées et coupées en cubes.
½ t de crème 15%
Sel & Poivre

- Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon dans le beurre.
- Ajouter le bouillon de poulet, le céleri, la pomme de terre et les pommes, puis couvrir et laisser mijoter à feu moyen-doux jusqu'à tendreté du céleri, soit environ 40 minutes.
- Réduire le potage en purée au mélangeur électrique. Passer au tamis fin pour retirer les filaments du céleri et remettre dans la casserole.
- Incorporer la crème, puis saler et poivrer.
- Servir chaud et décorer d'un petit éventail de tranches de pomme citronnées.

Réf : Coups de cœur de Claudine, p.44

Potage à l'oignon

6 oignons pelés, coupés en 2 et émincés
beurre ou huile
4 à 6 tasses de bouillon de bœuf ou de légumes
1 c. à thé ou plus de curry
2 pommes râpées



Garniture : crème légèrement fouettée ou du lait de coco et de la coriandre hachée

- Dans une casserole, faire fondre le beurre ou l'huile et colorer les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.
- Ajouter le curry, le bouillon et laisser mijoter 30 minutes.
- Ajouter les pommes râpées et poursuivre la cuisson 5 minutes.
- Au service, garnir d'une cuillerée de crème légèrement fouettée ou de lait de coco et de la coriandre hachée dans chaque bol.

Pour un peu de réconfort!

<http://aladistasio.telequebec.tv/>