



Feuille de chou, 18e livraison Du 12 au 16 octobre 2009

La feuille d'automne emportée par le vent...

s'en retourne à la terre, pour y nicher l'hiver, la nourrir, et au printemps reflleurir – le cycle éternel de la vie –.

Rien de monotone dans la ronde des feuilles d'automne, qui tombent en tourbillonnant dans nos assiettes, pour les colorer de senteurs de courges, de poireaux et mille autres saveurs...

L'envers du décor?

Notre travail – pour nous, c'est le maraîchage –.

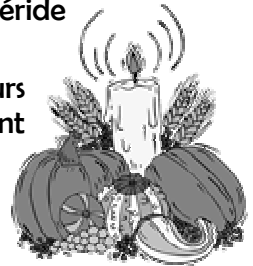


Les premières gelées emportent les cultures d'été (courgettes, poivrons, aubergines, haricots, tomates... de plein-champ) dans le tourbillon automnal – les serres nous permettent d'en maintenir certaines pour quelques temps encore, telle la tomate, derniers sourires de l'été –.

Place aux légumes d'hiver – endives, radis, choux... –.

Rien n'est simple ou facile dans la nature – concurrence, ravageurs... Nous utilisons des remèdes naturels qui font leurs preuves (désherbage manuel, purin d'ortie contre la teigne du poireau, prêle contre le mildiou de la tomate) et en expérimentons d'autres (sel marin contre la piéride du chou) –.

L'automne québécois, malgré ses couleurs flamboyantes, nos sens bretons le perçoivent rudement. Ici, le climat n'est point clément. La saison est courte, pas de marge de manœuvre pour ressemer des légumes maltraités. À nous de nous y adapter !



Plus qu'un travail, l'agriculture biologique est un sacerdoce, une acceptation, un respect pour la vie elle-même, pour ses cycles...

Par votre engagement, vous y contribuez tout aussi activement.

Cécile et Joshua



Commandité par :

La recette de la semaine

Tarte aux poireaux, au gingembre et au fromage cheddar

- 2 à 3 poireau fin ou moyen, paré, émincé, blanchi, épongé
- Beurre ou huile d'olive
- 1 c. à thé de sucre
- 3 c. à soupe de raisins secs
- Sel, poivre
- 2 c. à soupe de gingembre en brunoise
- 1 œuf
- 6 feuilles pour rouleaux de printemps congelées de 20 cm (8po) (nous ne parlons pas ici feuilles de riz)
- Au choix : fromage bleu, chèvre, cheddar, Victor et Berthold, Oka, Migneron
- Pignons



Préchauffer le four à 180°C/350°F.

Dans une grande poêle, cuire les poireaux dans un peu de beurre ou d'huile avec le sucre, les raisins secs, le sel, le poivre et le gingembre.

Laisser fondre doucement environ 3 minutes. Ajouter l'œuf, mélanger.

Réserver au comptoir.

Sur une plaque huilée, disposer 6 feuilles pour rouleaux de printemps se chevauchant légèrement, de façon à former un rectangle d'environ 30,5 cm X 41 cm (12 po X 16 po). Badigeonner d'huile les jonctions des feuilles pour bien les faire adhérer. Étaler l'appareil de poireaux sur la pâte. Cuire au centre du four 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit croustillante.

3 minutes avant la fin de la cuisson, disposer le fromage choisi et les pignons sur les poireaux. Poursuivre la cuisson 4 à 5 minutes ou juste pour fondre le fromage.