



Feuille de chou, 1er livraison Du 22 au 24 novembre 2007



Chers partenaires,

L'hiver arrive tout doucement, pas de surprise, pas de mauvais temps. Toutes les récoltes sont rentrées, sauf quelques poireaux qui restent en arrière parce que le frigidaire est plein. Voici donc le premier panier d'hiver, après trois semaines sans panier, vous devez avoir hâte de faire le plein. Beaucoup de racines pour cette semaine, mais on espère pouvoir vous mettre des feuilles comme radicchio, laitue, endive bientôt. Les choux-fleurs mal programmés n'arriveront pas à terme cette année, mais les choux répondent présents!

Peut-être que la distribution a changée à votre point de chute, ça va demander un effort de plus de votre part. Pour nous, ça va être moins lourd d'autant plus que notre équipe soit réduite cet hiver. Suivez scrupuleusement les consignes et tout ira bien, nous ferons un sondage pour voir si la formule vous convient, vous pourrez aussi nous faire vos suggestions. À propos du dernier sondage, un grand merci aux nombreux répondants, on a pris notes de vos demandes et nous essayerons de corriger nos manques l'année prochaine.

La fin de semaine passée, nous avons eu une rencontre du C.O.C.O., c'est-à-dire les représentants des partenaires, de Protec-Terre et de la ferme. Nous avons fait les bilans et les projections pour l'année prochaine. Nous formons un noyau solide. La Ferme Cadet-Roussel se trouve très choyée.

En fin de semaine, c'est le souper communautaire. On espère vous y retrouver nombreux. C'est une belle occasion de partager, de faire de nouvelles connaissances, de nous rendre compte que nous sommes tous des consommateurs qui font notre possible pour rendre ce monde meilleur.

Avec ceux de la ferme, je vous dis à bientôt, Jean

Madeleine, Geneviève, Gaël, Véronique, Emmanuel, Annie, Anne, Charlie et les enfants...

COMMANDITÉ PAR : FRITES ALORS

Soupe au chou

Temps total: 45 minutes

Temps de préparation: 5 min.

Temps de cuisson: 40 min.

Coût: économique

Difficulté: très facile

Ingrédients pour 4 personnes

- ¼ de **chou**
- 400 g de pommes de terre
- 1 **chorizo**
- 1,5 litre d'eau
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 4 c. à soupe d'huile
- sel et poivre

Préparation

1. faire cuire les pommes de terre, l'oignon et l'ail épluchés dans l'eau bouillante avec une pincée de sel;
2. égoutter; écraser à la fourchette; réserver l'eau de cuisson sur le feu au point d'ébullition;
3. couper le chou en lanières très fines; couper le chorizo en rondelles; jeter dans le bouillon et laisser cuire 3 min.;
4. incorporer la purée de pommes de terre; bien mélanger;
5. saler, poivrer; verser dans des bols; arroser d'un filet d'huile d'olive.

Source : www.saveursdumonde.net

IMPRIMÉ PAR : **DUPLICA**