



Feuille de chou, 8^e livraison Du 05 mars 2009

Bonjour à tous,

Je me présente, Monique Faure, dernièrement arrivée à la Ferme Cadet-Roussel pour m'occuper des affaires courantes dans le bureau et la comptabilité. Comme Jean le disait il y a quelque temps, je suis une amie et habituée de longues dates de la ferme donc je ne suis pas trop dépaysée.

J'ai déjà rencontré quelques partenaires lors de leur passage à la ferme et parlé à certains d'entre vous au téléphone. Il me fera plaisir de vous rencontrer bientôt ou de vous répondre au téléphone... Je ferai de mon mieux pour vous donner l'information requise le plus vite, mais soyez indulgents, au début à tout le moins... le temps que je sois bien familière avec tous les enjeux de la ferme.



L'hiver tire à sa fin, nous l'espérons tous et vivement que les serres soient en production. De l'aide est toujours appréciée, donc n'hésitez pas à vous porter volontaire.

Merci à Johanne, Marie-France, Maud, Annie, Pascal, Stéphane, Vincent, Peter et Mathieu qui sont venus donner un coup de main à la ferme depuis mon arrivée et merci également aux responsables des points de chute et à tous ceux qui travaillent dans l'ombre... votre aide à tous est indispensable au bon fonctionnement de la ferme.

Bon printemps à tous,

Monique de la ferme

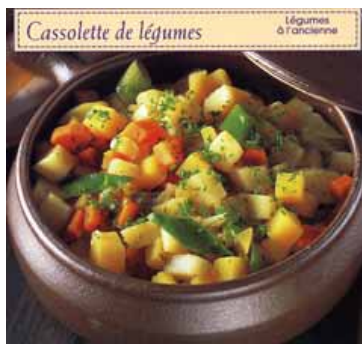


Commandité par :

Recette de la semaine

Cassolette de légumes

- 6 pommes de terre
- 2 panais ou 2 beaux navets
- 3 carottes
- 1 petit rutabaga (facultatif)
- 2 blancs de poireaux
- 1 cuil. à café de thym frais émietté
- 2 cubes de bouillon de légumes
- Sel, poivre
- 40 g de beurre
- 1 cuil. À soupe de persil plat haché



Préparation :

1. Pelez les pommes de terre, les panais ou les navets, les carottes et le rutabaga. Lavez-les et coupez-les en dés réguliers. Nettoyez les blancs de poireaux sous l'eau courante et coupez-les en tronçons de 2 cm de longueur environ.
2. Mettez tous les légumes, sauf les blancs de poireaux, dans une grande casserole. Ajoutez le thym et les 2 cubes de bouillon délayés dans 1 litre d'eau chaude. Faites cuire 10 min à feu doux et à découvert, à partir du début de l'ébullition. Salez légèrement, poivrez généreusement.
3. Ajoutez les tronçons de poireaux dans la casserole et poursuivez la cuisson 30 min environ, toujours à feu doux et à découvert.
4. retirez les légumes de la casserole à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans un plat. Ajoutez le beurre, tournez pour le faire fondre et le mélanger aux légumes. Parsemez du persil haché juste avant de servir, avec du jambon braisé.

Réf : «La cuisine de Cathy, Les recettes de nos grand-mères

Secrets de grand-mère



Grand-mère gardait précieusement le bouillon de cuisson des légumes. Elle y faisait cuire des vermicelles ou du tapioca, lui ajoutait parfois quelques lamelles de jambon blanc ou de pays, parfois des croûtons grillés, parfois encore un reste de viande cuite hachée. Et toujours une noix de beurre frais.

IMPRIMÉ PAR : Duplica