

Feuille de chou 1

Nouvelles des producteurs :

Voilà, c'est la deuxième semaine que nous récoltons endives, les 2 premières couches ne sont pas satisfaisantes, la moitié de pourri par la sclérotinia (voir culture endive) Mais la troisième couche, pour l'instant, a l'air très belle, à voir d'ici jeudi !! Nous avons mis en place la 5ème couche.

En ce moment, nous travaillons au bureau, commande de graines, comptabilité, papiers divers. Nous réfléchissons aux prochains semis, à la mise en place d'un système de subirrigation

Les semaines avant Noël, nous avons réparé la clôture lapin, un peu de taillage de haie et surtout du broyage (nous avons pu enfin broyer l'énorme tas devant les oies, grâce au broyeur acheter par le prix macif, merci)

Côté légumes :

Vous avez peut être remarqué que les choux étaient un peu abîmé !! A cause de la pluie mais aussi des températures très très douce pour l'hiver, les choux ne conserve pas, soit ils explosent, soit ils montent, soit ils s'abîment par le dessus. Ceci dit, il y en a des beaux et nous sommes content du nombre de choux, vous en avez déjà eu trois fois et il devrai y en avoir encore deux fois !

Bonne année 2014 à tous !!!

RECETTE : Mousse de betteraves rouges

2 belles betteraves déjà cuites
1 grosse cs de crème fraîche
50g de roquefort
1 oignon rouge
1 cc pesto basilic
Huile, sel, poivre, pain

- Faire rissoler l'oignon dans une poêle avec de l'huile, puis réserver
- Mettre dans un bol les betteraves coupés en dés, l'oignon, la crème, le pesto et le roquefort, mixer le tout
- Vous obtenez une crème-mousse, que vous pouvez étalez sur une tartine, ou toast apéro !

Variante : ne pas mixer le roquefort avec le tout, mettre la mousse dans une verrine et parsemer au-dessus des morceaux de roquefort et des croutons de pain !

Geste écolo :

Mettre une étiquette stop pub sur la boîte aux lettres, réduit d' au moins 40kg vos déchets et la fabrication de papier qui tue les forêts.

Annonce :

*Qui serai intéressé par une commande groupé de pain bio/semaine?

*Qui serai intéressé par une commande de pommes ou poires bio ou en culture raisonné ? en parler aux producteurs !