

La Feuille de Chou



L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

J'ai le plaisir de vous parler des ateliers cuisine que nous proposons à Terre solidaire pour les salariés en parcours. Ces ateliers ont lieu le 3^{ème} jeudi de chaque mois, de 10h00 à 12h00.

Avec 3 salariés par atelier, nous préparons un repas qui est ensuite proposé à toute l'équipe de Terre solidaire. C'est une belle façon de travailler la dimension du collectif (faire avec et pour l'autre), de cuisiner les légumes produits sur place, de valoriser les compétences culinaires de chacun.e, et d'apprendre ensemble. Le premier a eu lieu jeudi 20 mars avec au menu : céleri rave en rémoulade, poêlées de navets boule d'or et de chou, riz + haricots rouges et gâteau à la patate douce râpée.

Vivement le prochain 😊 !



Fanny F. - Animatrice du Tiers Lieu « La Popote ».

Pour un Panier

1	kg	Pomme de terre
0,7	kg	Céleri rave
0,26	kg	Mesclun
1	botte	Radis

Selon dépôt

1,2 kg Blette - 1 kg Epinard

Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.

FRUITS :

Pomme 1 kg - Kiwi 1 kg

Pommes de terre farcies

au mascarpone

Pour 4 pers.

Préparation : 10 mn - Cuisson : 30 mn

- 6 pommes de terre
- 60 g de jambon de Parme
- 60 g de mascarpone ou crème fraîche
- 1 botte de ciboulette
- 1 noix de beurre
- 1 pointe de muscade, poivre

Lavez les pommes de terre sans les éplucher. Mettez-les à cuire à la vapeur pendant 20 à 30 mn.

Hachez le jambon de Parme.

Ciselez la ciboulette.

Laissez tiédir les pommes de terre. Coupez leur chapeau sur 1 cm dans le sens de la longueur. Creusez-les en laissant 1 cm de chair tout autour.

Préchauffez le four à 150° (Th. 5)

Ecrasez à la fourchette la chair de pommes de terre récupérée, mélangez-la au mascarpone, au jambon et à la ciboulette. Poivrez, ajoutez de la muscade. Farcissez chaque pomme de terre de cette préparation.

Parsemez d'éclats de beurre.

Enfournez 10 mn.

Ne salez pas cette farce le jambon s'en chargera.

CHRONIQUE DES JARDINIERS :

Chères adhérentes, chers adhérents,

A la faveur d'un printemps clément, nous avons réussi à terminer la saison des vignes en avance et débiter la saison de maraîchage dans les temps.

En effet, depuis quelques jours, l'implantation des cultures de plein champ a débuté. Pour des facilités d'organisation et pour répondre aux enjeux de production élevés, nous sommes livrés, désormais, tous les quinze jours de janvier à mi-octobre, par notre producteur de plants Cellier, situé dans les Monts du Lyonnais. La semaine dernière, la première grosse livraison de printemps a eu lieu : trois cents caisses de plants reçus.

A Planaise, ce sont principalement les futurs oignons jaunes et rouges qui ont été plantés. Trois belles planches de carottes et deux de petits pois ont également été semées. Sur la parcelle de Chautemps, une quinzaine de planches sont déjà occupées par des salades, betteraves et choux rouges.

Si nous n'accumulons pas de retard actuellement, c'est aussi grâce à l'équipe de salariés qui, en ce moment, est nombreuse. Dès la saison des vignes terminée, elle répond présente pour œuvrer avec nous au maraîchage.

En début d'année, nous avons convié tous les salariés autour de la table pour leur présenter le plan de culture de la saison : moment intéressant et privilégié pour prendre le temps d'expliquer les orientations de la production.



Outre les plantations, ces derniers jours ont été consacrés aux premiers binages des carottes, au désherbage de l'ail ainsi qu'au nettoyage des parcelles. L'herbe n'a pas encore fait son apparition en force nous avons encore un peu de répit.

Enfin, nouvelle saison, nouveau légume : cette semaine, nous vous livrons les premiers radis. Bonne dégustation et bonne fin de semaine à vous.

Sylvain C. - Encadrant Maraîcher.