

Journée de taille à Tavernes



Au début on hésite. Faut dire que l'enjeu est de « taille », les oliviers ont 4 ans et il s'agit donc d'un coup de sécateur avisé de leur donner leur future forme, aussi on se sent investis d'une sacrée responsabilité.

On commence par se concerter « tiens moi je couperai bien celle-là ? » pour finir on demande un arbitrage « Armeeeeeeeel » Au bout d'une heure, l'expérience aidant on commencerait presque à être efficace.....On se prend au jeu et voila c'est déjà l'heure de passer côté salle à manger.

Tarama fait maison, flan d'andouillette, Pita aux épinards, tarte au saumon...etc, puis le Normandin et une originale croustade de pommes poires au toblerone. Louis est pressé de reprendre, et il a bien raison, le ciel se charge rapidement et à 16h00 on est obligés d'arrêter, l'orage n'est plus très loin.

Chic c'est l'heure du goûter, on se retrouve chez Armel et Solange autour d'une infusion de thym et d'une tarte aux pommes, dehors c'est le déluge. On profite d'une accalmie pour se quitter. Rendez-vous cet hiver, pour les olivades.....

(Pour les recettes du Tarama, de la Pita aux épinards et du Normandin voire Solange, pour le Flan d'Andouillette voire Mme Maunier, pour la tarte aux Saumon c'est Pascal, et pour la Croustade au Toblerone c'est Cathy.....Louis Maunier s'est joint à moi pour les photos)



