



Fan de carotte



Distribution **mercredi 2 novembre** et **vendredi 4 novembre**

Mercredi 2 : CHAUVET - CABIT - FINE - CANTON - MOREL

Vendredi 4 : WALBURGER - GIRAL - LAROSE - GOMEZ - GIDROL

Pour la distribution, soyez présents à 18h45

Des nouvelles de Boris OBOLENSKY, pêcheur

« Mes nouvelles se résument à ceci.

Je me suis malencontreusement fracturé le coude gauche ... en ramassant des kakis. Du coup je suis dans l'incapacité de pêcher jusqu'au début du mois de novembre et de livrer de fait le groupe 1 pour la dernière fois de la saison.

Ce n'est que partie remise, car je rattraperai cette livraison en Novembre peut-être avec le début de la saison des loupes. Sinon j'ai pêché plus de 300 kilos de daurades il y a deux semaines. Certains adhérents du panier de Saint Giniez ont pu venir en profiter.

Les pêcheurs de Carro sont solidaires et sont venus chercher des filets à réparer, en apprenant mon incapacité à conduire. C'est bon de se sentir soutenu même si ce n'est pas par les confrères géographiquement les plus proches. »

Boris

Mousse de brocolis au pesto d'amandes fraîches :

Pour 6 personnes - Préparation : 20 mn - Cuisson 5 mn

1 kg de brocolis - 250 d'amandes fraîches - 2 gousses d'ail - 1 bouquet de basilic - 1 brin de romarin - 6 cl d'huile d'olive - 30 g de parmesan râpé - Sel, poivre

Faire cuire 5 mn les brocolis, par petits bouquets dans une casserole d'eau salée bouillante avec les gousses d'ail entières, non pelées, le romarin et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Egoutter, réserver les gousses d'ail, retirer le brin de romarin puis mixer les brocolis en purée grossière.

Décortiquer les amandes et mixer avec les feuilles de basilic, les gousses d'ail cuites pelées, le parmesan et le reste d'huile. Poivrer et incorporer ce pesto à la purée de brocolis en fouettant. Répartir dans des verrines. Servir chaud.

Bonne semaine à tous ☺

Danielle

Fan de Carotte

<http://fandecarotte.free.fr/>