



RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS UTILES SUR LE SITE <http://fandecarotte.free.fr/>

MARDI 3 JUIN 2014

St Kévin

Le temps qu'il fait en Juin le trois sera le temps de tout le mois.

VENDREDI 6 JUIN 2014

St Norbert

Les bains que prend St Norbert inondent toute la terre.

LES VOLONTAIRES DE DISTRIBUTION (*l'agenda de distribution à consulter* [ICI](#))

Mardi

Légumes : DUPIRE / ROGEON / ROGEON / ?

Fruits : PLEGAT

Vendredi

Légumes : KLEIN / HUIBAN / LUCHE / DA FONSECA **Fruits** : ?

DES NOUVELLES D'ARMEL MOUTIEZ, NOTRE PRODUCTEUR D'HUILE D'OLIVE

A Tavernes, les oliviers se portent bien et ce début de saison est prometteur car les arbres présentent beaucoup de boutons floraux, un prérequis pour une bonne récolte. D'ici un mois, les premières olives devraient apparaître, alors qu'elles sont déjà apparues sur Marseille où il fait sensiblement plus chaud, à l'instar de l'olivier de mon balcon et peut être des vôtres...

Afin de contrôler davantage la qualité de son huile, Armel suit actuellement un stage d'œnologie sur l'huile d'olive. Gageons que cela lui permettra de tirer la substantifique moelle de la prochaine production et de nous livrer un produit aux propriétés organoleptiques remarquables. Ne nous emballons pas toutefois car la dernière production est déjà de grande qualité et la marge de manœuvre est faible. Peut-être qu'une plus grande régularité de l'apport des olives au moulin permettrait de gagner en qualité ? A voir... Mais pour cela, des volontaires pour la prochaine récolte, l'hiver prochain, sont déjà les bienvenus !

Bertrand.





MA RECETTE : LA TORTILLA ESPAGNOLE FAÇON BERTRAND

Ceux qui sont venus aux AG chez Robert ou aux visites de la chèvrerie ont des chances d'y avoir déjà goûté... Voici ma recette...

Les ingrédients : pommes de terre de Robert, œufs des poulettes de Robert, huile d'olive d'Armel, ail, sel et poivre. Une grande assiette de la circonférence de la poêle vous sera utile.

La technique :

1. Epluchez les pommes de terre. Si vous les laver, essuyez-les ensuite. Coupez-les en rondelles.
2. Dans la poêle, versez une bonne rasade d'huile d'olive (plutôt plusse que moinsse...) et faites chauffer.
3. Une fois que l'huile est bien chaude, jetez-y les pommes de terre.
4. Battez les œufs à part, ajoutez-y du sel et du poivre.
5. Faites dorer les pommes de terre bien comme il faut sur toutes les faces. Ne pas hésiter à les faire cuire longtemps, d'abord à feu vif puis à feu modéré. Pour les pressés du citron, vous pouvez précuire les patates à l'eau ou autre et vous contenter de les faire revenir ensuite. Moi, ce n'est pas mon truc.
6. Quand les pommes de terre sont à votre goût, versez dessus les œufs battus.
7. Faites cuire le mélange à feu doux sans remuer.
8. Une fois que le dessus est presque cuit, retournez la tortilla... Pour cela, hors du feu, placez l'assiette à l'envers sur la poêle et maintenant débrouillez-vous pour retourner le tout le plus rapidement possible. Le retournement de la poêle demande une certaine force dans le poignet...
9. Si tout va bien, l'assiette se retrouve à présent en dessous avec la tortilla dedans, et la poêle au dessus. Il ne vous reste plus qu'à remettre la poêle sur le feu et à y faire glisser la tortilla pour achever sa cuisson.

Chaque tortilla est différente. Les quantités de pommes de terre et d'œufs sont fonction des stocks disponibles. Suivant la taille de la poêle, ne pas avoir peur de monter jusqu'à une quinzaine d'œufs au moins (pour une poêle de 28cm). Ça part vite et ça se mange aussi bien chaud que froid. Certains aiment rajouter des oignons. Pour cela, les faire revenir séparément et les incorporer aux pommes de terre avant les œufs. De même pour des poivrons ou autres. La particularité de la tortilla est d'être une omelette épaisse.

Bertrand.

