



Fan de carotte



Mardi 15/03/2011

À la mi-mars, le coucou est dans l'épinard. (??)

Vendredi 18/03/2011

Brouillard en mars, Gelée en mai



Des nouvelles d'Armel :

Nous sommes en pleine période de taille des oliviers. En effet, avant mars, c'est trop tôt : risque de gel, après avril, un peu tard : c'est l'heure de la floraison. Malheureusement, cette semaine, Armel est bloqué à Marseille à cause d'une météo défavorable, il faudra ensuite rattraper le retard...

Puisqu'on parle taille, un magnifique et nouveau sécateur électrique professionnel serait plus que bienvenu, Armel réfléchit car ce bel outil a un prix élevé...

Une journée « taille des oliviers » sera organisée mi-avril, uniquement pour les responsables des associations qu'Armel fournit, histoire de les faire se rencontrer et échanger autour des oliviers et bien sur... autour d'un bon repas !



La Recette de la semaine

Quiche aux blettes et au roquefort.

1 Pâte Brisée
1 botte de blettes
75 grs de roquefort
1 poignée de raisins secs
1 poignée de pignons de pins
3 ou 4 CS de crème fraîche
1 œuf

Laver et couper les blettes en tronçons. Les faire cuire 10 minutes à la vapeur.
Piquer la pâte à tarte, parsemer de raisins secs et recouvrir avec les blettes.
Mélanger l'œuf et la crème fraîche, poivrer (ne pas saler ou peu, le roquefort l'est déjà assez).
Parsemer la tarte de ce mélange, rajouter les pignons de pins.
Faire cuire 30 à 35 minutes à 180°(Th.6)

Bon appétit ☺

De garde pour les prochaines distributions :

Mardi 15/03/2011 : HIGGINS - GLOTIN – CHARTIER - CHEMLA
Vendredi 18/03/2011 : BALDY – GHOSSOUB-??

BONNE SEMAINE A TOUS