



# Fan de carotte



**Mardi 21 janvier : Sainte Agnès**

Jour de Sainte Agnès,  
Jamais trop de froid ne laisse.

**Vendredi 24 janvier : Saint Babylas**

Neige de Saint Babylas,  
bien souvent on s'en lasse.

**Les volontaires de cette semaine ont rendez-vous à 18h45 :**

quelle semaine !!! c'est un record !!! Une personne pour mardi ... Deux personnes pour vendredi

**Ce mardi :** RAVATEL – [CANTON] – ... ???... – ... ???... – ... ???... (fruits)

**Ce vendredi :** GIDROL – ... ???... – ... ???... -- ... ???... – CONDAMIN (fruits)

[ Relisez le contrat que vous venez de signer, il y a cet engagement de nous consom'acteurs : « avoir une **attitude responsable et solidaire** (DISTRIBUTION, ENTRAIDE, RESPECTS DES HORAIRES, RETOUR DES EMBALLAGES) », alors **INSCRIVEZ-VOUS ... au moins 2 fois par saison été et hiver ...** ]

**Des nouvelles de Magali et Luc :**



« Bonjour à tous !

Voici quelques nouvelles de « la cabro d'or » , mais tout d'abord nous vous souhaitons une très bonne année 2014 à tous !

Voici 2 photos des premiers cabris nés en 2014, nous en sommes à 6 naissances depuis samedi. Il faudra encore un peu de patience pour déguster les premiers fromages et brousse du Rove de la saison.

Cette année sera pour nous une année spéciale : nous fêterons au printemps les 10ans de l'exploitation. Nous aimerions, pour cette occasion, organiser avec le groupe de « Fan de carottes » une journée anniversaire à la ferme. En attendant nous vous donnons rendez-vous à Marseille pour les premières distributions le mardi 18 février et le vendredi 21 février. En espérant vous retrouver aussi nombreux.

A très bientôt

Luc et Magali Falcot - Chevriers à Cuges les pins »

## Deux recettes de ELLE et de saison :



### Gratin de pommes de terre à la Tomme du Larzac

#### Ingrédients:

1 kg de pommes de terre à chair ferme  
80 g de tomme du Larzac (ou tomme de brebis)  
20 g de beurre  
bouillon de poule bio  
poivre

#### Préparation :

Epluchez 1 kg de pommes de terre à chair ferme et coupez-les en rondelles. Beurrez un plat à gratin et mettez-y une première couche de pommes de terre, 80 g de tomme du Larzac (ou tomme de brebis) hachée, 15 g de beurre en miettes, poivrez et répétez l'opération deux fois. Arrosez d'un bol de bouillon de poule bio chaud (Rapunzel, dans les magasins bio) et enfournez 45 mn à 180°C (th. 6), jusqu'à ce que la surface soit dorée et les pommes de terre tendres.



### Velouté de fanes de radis

#### Ingrédients :

Les fanes de 1 botte de [radis](#)  
1 [pomme](#) de terre moyenne  
2 [oignons](#) nouveaux  
6 [radis](#)  
1 cuil. à soupe d'huile d'[olive](#)  
sel, poivre

#### Préparation :

1. Lavez les fanes de radis et égouttez-les. Pelez la pomme de terre et coupez-la en petits dés. Rincez les oignons, épongez-les et hachez-les en réservant leur tige verte.
2. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites-y blondir les oignons hachés en les remuant sans cesse. Ajoutez les dés de pommes de terre et les fanes de radis et couvrez de 3/4 de litre d'eau. Dès l'ébullition, laissez cuire 25 mn.
3. Rincez les radis, épongez-les et coupez-les en bâtonnets.
4. Mixez le contenu de la sauteuse, en ajoutant de l'eau selon votre goût, et servez ce velouté chaud, tiède, froid ou même glacé, parsemé de radis en bâtonnets.

Marie-Edith Canton