

FAN DE CAROTTE

Mardi 26 avril 2011
Vendredi 29 avril 2011



Poésie

Le temps perdu

Devant la porte de l'usine
le travailleur soudain s'arrête
le beau temps l'a tiré par la veste
et comme il se retourne
et regarde le soleil
tout rouge tout rond
souriant dans son ciel de plomb
il cligne de l'œil
familièrement
Dis donc camarade Soleil
tu ne trouves pas
que c'est plutôt con
de donner une journée pareille
à un patron ?

Jacques Prévert (Paroles)

Des nouvelles de la famille Savornin – GAEC La Rochette

Dimanche 17 avril, c'est avec grand plaisir que nous avons accueilli quelques AMAPIENS de ST GINIEZ, accompagnés de Robert et Bernadette, et d'autres AMAPIENS de Luminy et du Moulin de Redon, environ 70 personnes.

Cette journée c'est très bien passée, le soleil était avec nous, et nous avons été très heureux de partager cette journée,

Après une visite dans les bergeries, où les petits agneaux sont en train de naître, nous sommes allés voir les petits et gros cochons, dans les prés.

Retour vers la ferme, afin de partager un repas très convivial accompagné de grillade d'agneau et de porc.

Tout ce petit monde avait l'air très content.

La recette : Mousse de poireaux à la purée d'amandes

Ingrédients : deux gros blancs de poireaux, un peu d'eau, une cuillerée à soupe de purée d'amandes blanche (biocoop marque perlamande), fleur de sel de Guérande, jus de citron, huile d'olive d'Armel

Découper les blancs de poireaux en rondelles d'un centimètre environ, les faire cuire à l'étouffé avec un peu d'eau et la fleur de sel; quand ils sont cuits rajouter la purée d'amandes et mixer avec un robot "pied mixeur" jusqu'à obtenir une purée très fine.

A déguster chaud ou froid assaisonné d'huile d'olive et de quelques gouttes de citron, pour accompagner du poisson (lotte) ou une viande blanche.

Le casting de distribution cette semaine

mardi 26 avril
vendredi 29 avril

SEDDIO
DELAROCHE

FRANCOIS
SAUTRON

VILLEMMAIN
BRETECHER

GAUTREAU
MARGUET

Excellente semaine à tous, Christine PEDEVILLA