



Fan de carotte



31/05/2011

S'il pleut le jour de Sainte-Pétronille,
Le blé diminue jusqu'à la faucille.

03/06/2011

A la Sainte-Clotilde,
De fleur en buisson,
Abeille butine à foison.

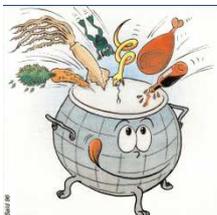


Nouvelles de la Cabro d'Or avec Luc et Magali Falcot :

Une dernière petite chevrette est née dimanche dernier, la mère et l'enfant se portent bien☺.

Luc était à « Terroir 13 » à l'Hôtel du Département les 27,28 et 29 mai dernier, tout s'est très bien passé.

Une journée « Ferme ouverte » grand public est programmée le 14 juin, pensez à amener votre pique-nique pour profiter de la journée.



Recette du jour :

Millefeuille Aubergine-Chèvre frais-Pistou

Pour 2 personnes :

- 1 Belle aubergine
- 3 Tomates
- Basilic frais (Une botte)
- Pignons de pins (une poignée)
- Parmesan
- 1 Gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel de Guérande

Préparation des tomates : Couper les tomates en quatre. Enlever les graines. Mettre les tomates à confire dans un plat à four, dans de l'huile d'olive et la gousse d'ail coupée en lamelles Passer le tout au four à 110°C pendant 20 minutes.

Préparation du Pistou : Effeuillez une 1/2 botte de basilic frais dans un bol. Mettre 1 petite poignée de pignons de pins et 1 cuillère à soupe de parmesan. Ajouter de l'huile d'olive, mixer le Pistou.

Préparation des aubergines : Tailler les aubergines en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Les disposer sur une plaque avec du papier sulfurisé, assaisonner avec du Sel de Guérande et de l'huile d'olive que vous étalerez au pinceau sur les rondelles. Mettre les aubergines au four à 180 °C 5 à 10 minutes en les retournant à mi-cuisson (en piquant avec le couteau, le centre de la rondelle doit être cuit au bout de 10 minutes à peu près).

Montage du millefeuille d'aubergine : Étaler sur l'assiette un peu de pistou, disposer dessus une tranche d'aubergine, une feuille de basilic, une rondelle de fromage de chèvre frais, de nouveau une rondelle d'aubergine. Terminer en étalant un peu de pistou sur la dernière rondelle d'aubergine et en rajoutant un quartier de tomate confite sur le tout.

Servir entouré d'une salade verte, des tomates confites et du pistou.

Bon appétit☺.

De garde cette semaine :

Mardi 31-mai : GINESTE-BOSSET-DEPARIS-DUPIRE

Vendredi 03- juin : GHOSSOUB-BONHOMME-ANIKSZTEJN-FETTU REALINI

Rappels :

Des paniers sont à vendre pendant l'été, vous pouvez en voir la liste sur le site :
<http://fandecarotte.free.fr/spip.php?article143>

Pas de livraison de fromages de chèvre pendant le mois d'août.