



Les nouvelles fraîches de l'Amap des Feuillantines

9 mai 2006 - Numéro 2

Une ambiance effervescente et enthousiaste !

A grands renforts de bras, les premiers légumes de Loïc ont trouvé place mardi dernier chez Artisans du Monde, mélange insolite de caquettes de salades rayonnantes de fraîcheur, au milieu de T-shirts "équitables" du Zimbabwe, de miel du Mexique, etc. Un grand merci à Artisan du Monde et ses bénévoles qui nous ont invités à partager leur petit espace convivial. Entre pesées de légumes et nouvelles inscriptions, la boutique a connu deux heures d'effervescence enthousiaste pendant lesquelles 27 paniers ont été confectionnés. Après une compo-

sition encore hivernale, les légumes du printemps sortent enfin de terre : blettes, radis, etc. La vedette devait revenir cette semaine à la rhubarbe, qui finalement aura une semaine de retard. Mais nous ne résistons pas au plaisir de publier la recette de tarte à la rhubarbe d'Annelise, à conserver précieusement. Enfin, si vous connaissez des personnes intéressées par rejoindre notre Amap, il reste quelques places. Les nouvelles inscriptions (pour un panier entier seulement) se feront le mardi soir, pour un premier panier la semaine suivante.

Pauline

Panier de la semaine

- ✓ Blettes
- ✓ Pommes de terre
- ✓ Poireaux
- ✓ Radis
- ✓ Persil
- ✓ Feuille de chêne
- ✓ Navets

Distribué par
Annelise et Karen

Le mot de Loïc :

Tout pousse, c'est parti ! Les paniers vont être de mieux en mieux garnis ! Et je vais essayer de faire des quantités faciles à diviser par deux, pour que les demi-paniers puissent prendre leurs légumes.

Malheureusement, pas de rhubarbe cette semaine, mais il y en aura sans faute la semaine prochaine !

Mais à la place, vous avez des magnifiques blettes.

Et ne vous inquiétez pas, les tomates arrivent bientôt. Les haricots aussi sont levés. D'ici deux mois, je compte sur vous pour venir faire la cueillette !

Sinon je suis parti démonter les serres à Lyon sous la pluie ce week-end. Je pense les ramener le week-end prochain. Et alors j'aurai certainement besoin d'un coup de main pour les monter...



La recette de la semaine :
La Tarte à la Rhubarbe d'Annelise

Pour 4 personnes

Temps de préparation :

Un nuit et 30 min

Temps de cuisson :

30 minutes environ

Ingrédients :

✓ *Rhubarbe*

✓ *Sucre*

✓ *Farine, sel, beurre, verre d'eau pour la pâte Brisée*

✓ *Farine, œufs, crème fraîche, sucre et alcool pour la sauce (quantités à "visto de naz" ...)*

Préparation :

La veille au soir

Eplucher les tiges de rhubarbe, les couper en petits cubes dans un saladier. Rajouter du sucre par-dessus (quantité à déterminer selon les goûts de chacun, si on craint l'acidité en mettre pas mal sinon ...) et mélange en secouant le saladier (avec un couvercle dessus de préférence !) et laisser la nuit faire son travail. Le but du jeu est que la rhubarbe rende gen-

timent son jus. (Remarque, je pense qu'il faut 5 à 6 heures en fait).

Le lendemain

Faire une pâte à tarte Brisée, comme pour toute autre tarte :

Mélanger la farine, une pincée de sel et le beurre coupé pour obtenir une pâte granuleuse. Rajouter un demi verre d'eau. Pétrir vivement et mettre en boulot. Etaler la pâte dans le plat adéquat et la piquer à l'aide d'une fourchette.

Ajouter un mélange de farine et sucre (2-3 mm peut-être ...) sur la pâte et y rajouter les rhubarbes égouttées, auxquelles on a mélangé la "sauce" à savoir : 2 oeufs entiers mélangés avec de la crème fraîche (2 ou 3 grosses cuillérées à soupe) et du sucre (à volonté toujours), voire une petite cuillère à café d'eau de vie de prune ou de rhum ou autre bon alcool si l'envie est là.

Faire cuire une demie heure environ entre 180 et 200 °C.

Et bonne dégustation...

Panier de la semaine

prochaine :

(sous réserve)

✓ *Blettes*

✓ *Epinards*

✓ *Carottes*

✓ *Radis*

✓ *Rhubarbe*

✓ *Feuille de chêne*

Distribué par
Blaise et Julien

Rendez-vous sur le site
amap.feueillantines.free.fr

Agenda

✓ **Du 11 au 15 mai : Vivez Nature, Salon de l'agriculture biologique et des produits au naturel.**
Cité des Sciences et de L'Industrie, La Vilette, Paris.

✓ **Le 14 mai : Manifestation anti-OGM à Orléans (départs organisés de Paris)**
Inscriptions sur www.agirpourenvironnement.org/stopOGM.htm

✓ **Et toujours du 29 avril au 14 mai : Quinzaine du Commerce équitable**
Programme détaillé sur le site www.artisansdumonde.org

