

Lettre aux abonnés au panier du Collectif Potager de Wimmenau

distributions Automne-Hiver 2012-2013

15 février 2013

Le ministère de l'agriculture a proposé un plan (voir doc joint) pour lutter contre la surmortalité des abeilles qui disparaissent rapidement et de manière inquiétante (20% de mortalité/an). Sans abeilles, peu de pollinisation et donc de fruits issus de la pollinisation. La biodiversité des zones cultivées est une solution pour permettre aux insectes pollinisateurs de se développer : l'aménagement des parcelles agricoles, jardins, ... avec arbres, haies, arbustes, couverts mellifères est une nécessité. Des questions sur l'apiculture biologique ont été posées lors de l'AG fin janvier, je vous ferai parvenir une présentation prochainement. Une visite chez un apiculteur permettra d'élargir le débat.

Dès que les conditions de sol le permettront, les planches pour les semis primeurs seront travaillées et semées en plein champ. Les 1ères séries d'oignons blancs, épinards ont été semées en pépinière couverte. Il reste sous abris de la mâche, de l'épinard, du pourpier. Les premiers radis ont été semés durant les mois de décembre et janvier relativement cléments et se développent bien.

A dans 2 semaines,

Jean

Suggestion :

Gratin de carottes et épinards (de Marmiton.org)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 750 g de carottes
- 500 g d'épinards
- 75 g de gruyère râpé
- 30 g de beurre
- 15 cl de crème fraîche
- 5 échalotes
- 1 cuillère à café bombée de moutarde
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Faire fondre les épinards dans une casserole chaude puis réserver de côté.

Couper les carottes en tronçons.

Faire cuire les carottes et les échalotes au cuit-vapeur durant 10 minutes.

Mélanger les légumes et les mettre dans un plat à gratin huilé.

Faire fondre le beurre avec la moutarde, du sel et du poivre puis ajouter la crème fraîche.

Verser cette sauce sur les légumes et saupoudrer de gruyère.

Enfourner pour 10 minutes de cuisson.

