

Lettre aux abonnés au panier du Collectif Potager de Wimmenau

distributions Automne-Hiver 2012-2013

15 mars 2013

L'hiver joue les prolongations mais les premiers radis en botte présents dans le panier cette semaine annonce la saison suivante. Il s'agit maintenant d'être prêt pour mener à bien les travaux des champs qui vont démarrer fort (plantation bulbilles, pomme de terre dans les prochaines semaines). Les premières salades, chou-rave, chou pointu vont être plantés en plein champ dès que possible. La **prochaine distribution** est avancée **au jeudi 28 mars** (même lieu, mêmes horaires). Les dates des 6 et 13 avril sont pressenties pour le bilan de la saison de distribution qui se termine. Une visite chez un éleveur pouvant intégrer le réseau de distribution s'organise...

A dans 2 semaines,

Jean

Suggestion : Tarte poireau et pomme de terre (recette de marmiton.org)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 3 oeufs
- 100 g de gruyère râpé
- 15 cl de lait ou crème fraîche
- 3 poireaux
- 5 pommes de terre de taille moyenne
- 200 g de lardons
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Epluchez vos pommes de terre.

Lavez-les ainsi que les poireaux dont on aura gardé un maximum de vert pour colorer la tarte.

Coupez vos pommes de terre et vos poireaux en cubes et mettez-les à cuire dans de l'eau bouillante salée pendant une vingtaine de minutes (vérifiez que vos pommes de terre sont cuites en les piquant avec un couteau pointu).

Pendant ce temps, étalez votre pâte dans un moule à tarte (beurré si vous enlevez le papier sulfurisé) et piquez-la à la fourchette.

Allumez votre four à thermostat 7/8 .

Faites revenir les lardons à la poêle sans ajouter de matière grasse. Une fois cuits, mettez-les sur le fond de tarte.

Préparez votre appareil avec les 3 oeufs, le lait, le sel, le poivre et le gruyère. Mélangez bien.

Egouttez vos pommes de terre et poireaux. Disposez-les sur les lardons. Recouvrez avec l'appareil et enfournez.

Surveillez la cuisson qui est approximativement de 50 mn.

C'est cuit quand la tarte est dorée.

