

## Lettre aux abonnés au panier du Collectif Potager de Wimmenau

### Distributions Printemps 2013

3 mai 2013

Début de saison 2013 et 2<sup>ème</sup> année pour les paniers ! Comparer les débuts climatiques de 2012 et de 2013 de manière simple : tout l'inverse et son contraire, l'année 2012 a débuté sur un mode chaud, lumineux et sec et 2013 avec un climat froid et terne. La végétation se développe doucement car on a manqué de lumière en ce début d'année et les nuits sont très fraîches. Les producteurs d'asperges ont commencé à récolter autour du 20 avril avec 3 semaines de retard. Certaines cultures comme les oignons blancs ont réellement décollé que lorsque le soleil a commencé à faire des apparitions prolongées en journée ; avant, cette culture semblait ne vouloir donner aucun résultat alors que d'autres (radis, épinard) sont moins sensibles au déficit de lumière. L'opportunité de monter des tunnels de production à Ingwiller permettra réellement de lisser (en partie) ces aléas climatiques sur les périodes charnières (fin d'hiver début printemps et automne). En attendant, je partage toujours les surfaces couvertes et le travail en conséquence avec Olivier Gutleben ; je l'ai d'ailleurs aidé (à charge de revanche, le montage sur Ingwiller est prévu en fin juillet-début août) à monter un tunnel supplémentaire pour améliorer sa rotation sous abris et tester cette année une libre-cueillette de légumes sur le site de son verger !

Les asperges ont enfin été plantées (1 mois de retard de livraison du au climat) sur le haut de la parcelle et en place pour 8 à 10 ans ; elles seront récoltées vertes à partir de l'an prochain, c'est-à-dire non butées, ayant bénéficiées du soleil pour être sucrées et tendres.

A noter dès maintenant, la **livraison du 17/05 est avancée au jeudi 16/05** aux mêmes horaires et même lieu car nous sommes invités à un mariage nécessitant un peu de déplacement en fin de semaine.

A la semaine prochaine,

Jean

### Suggestions :

Les légumes primeurs apportent un maximum de fraîcheur consommés crus ou très légèrement revenus. Les choux-raves peuvent se consommer crus en tranches comme une pomme (épluchée !).

### Clafoutis à la rhubarbe (de marmiton.org)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 500 g de rhubarbe

- 150 g de sucre

- 60 g de farine

- 3 gros œufs

- 200 g de crème épaisse

- 20 cl de lait

- 1 gousse de vanille

- 1 cuillère à soupe de sucre glace

- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel

Pour le moule :

- 10 g de beurre
- 2 cuillères à café de sucre

### **Préparation de la recette :**

Eplucher la rhubarbe, inciser la peau à l'une des extrémités de la tige et tirer dessus pour l'enlever d'un seul coup.

Faire ainsi le tour de la tige, puis la prendre dans l'autre sens et recommencer l'opération.

Couper les tiges en tronçons de 4 cms. Les faire blanchir pendant 2 mn dans de l'eau bouillante. Les laisser égoutter.

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

Beurrer généreusement un moule en porcelaine, en Pyrex ou en terre, le poudrer de sucre.

Fendre la gousse de vanille en 2 et gratter les minuscules graines noires à l'aide d'une petite cuillère ou d'un couteau.

Casser les [oeufs](#) dans un bol, ajouter la farine, le lait, la crème, le sucre, [le sel](#) ainsi que les graines de vanille et la cannelle. Battre le mélange à la fourchette.

Verser ce mélange dans le plat. Y répartir les morceaux de rhubarbe. Les enfoncer légèrement dans la pâte.

Glisser le plat au four et laisser cuire pendant 40 mn jusqu'à ce que la pâte se boursoufle autour des morceaux de rhubarbe et soit bien dorée.

Saupoudrer le gâteau de sucre glace dès qu'il sort du four et le servir tiède ou froid.