

Lettre aux abonnés au panier du Collectif Potager de Wimmenau

Distributions Printemps 2013

31 mai 2013

La moitié de la surface de courges a été semée (10 variétés différentes), l'autre moitié sera semée la semaine prochaine. Les semis de carottes de conservation ont démarré et s'échelonnent sur les prochaines semaines. Tout en réalisant les travaux courants, l'organisation s'affine pour intégrer les changements à venir : mise en culture de la parcelle d'Ingwiller, construction des tunnels de production, clôture des nouvelles parcelles. Les choix des rotations et cultures pour chaque parcelle en fonction du type de sol, du matériel disponible, de la possibilité d'irriguer sont passionnants et posent les jalons pour les prochaines années. La gestion humaine du projet connaît aussi des perspectives intéressantes avec la participation et l'intégration de nouvelles forces vives (je consacrerai un prochain billet à ce sujet). De bons contacts ont été pris avec Evelyne de la ferme Herrmann (Hanau Fruits à Bouxwiller) pour collaborer (matériel en commun, stockage de légumes ?), une rencontre est prévue cet été pour en discuter (on échange sur les techniques depuis plusieurs années mais la proximité des 2 fermes permet de concrétiser le partenariat).

A la semaine prochaine,

Jean

Quiche aux feuilles de blettes, chèvre frais et pignons de pin (Recette simple de Marmiton.org)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 500g de blettes
- 1 chèvre frais
- 1 sachet de pignons de pin
- 4 œufs
- 50 cl de crème fraîche

Préparation de la recette :

Nettoyer et cuire les feuilles de blettes 5 minutes à la cocotte minute dans un fond d'eau salée.

Faire griller la moitié du sachet de pignons de pin à la poêle sans matière grasse.

Étaler la pâte brisée, tapisser le fond des feuilles de blettes, puis éparpiller le chèvre dessus, verser ensuite les pignons de pin.

Mélanger les œufs et la crème. Saler et poivrer légèrement.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Verser le mélange sur la quiche et enfourner pour 40 min.

Jean Becker, Terre Activ', productions maraîchères et fruitières, jean.becker83@wanadoo.fr, 03 89 80 24 10