

Lettre aux abonnés au panier du Collectif Potager de Wimmenau

Saison Automne-Hiver 2013-14

18 octobre 2013

Les plantations d'ail d'automne en plein champ sont facilitées même en conditions humides et terminées pour 2013 dans les sols sableux, il est possible que la partie prévue en sol plus lourd soit transférée en sol léger si les pluies se poursuivent.

La récolte des racines et légumes de garde (carottes, navets, choux en ce moment) est maintenant bien entamée, les conditions sont bonnes et la mise en chambre froide mise à dispo par un collègue devrait permettre un bon stockage.

Les plantations sous abris se font également en grand nombre car tous les légumes d'été sont maintenant arrachés. Le tunnel nouvellement implanté à Ingwiller est encore bien envahi par le chiendent malgré la pose des toiles tissées depuis 4 mois ; les racines sont extirpées manuellement, cela représente un travail très long afin de permettre une plantation en bonnes conditions par la suite.

A la semaine prochaine.

Jean

- Suggestion : Rattes au comté sur lit de blettes étuvées (inspiré du site 'en passant par ma cuisine')

Ingrédients pour 2 personnes

- une botte de blette
- 2 belles carottes
- 2 échalotes
- 10 rattes
- 60g de comté
- 4 cs de vinaigre balsamique
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier, 1 pincée d'herbes de Provence
- Sel, poivre blanc, 1 pincée de piment d'Espelette.

Préparation :

- Éplucher et laver les carottes et les échalotes. Ciseler les échalotes, tailler les carottes en petits dés.
- Détailler les feuilles de blettes, les rincer soigneusement sous l'eau et les émincer en lanières.
- Brosser les pommes de terre, couper le fromage en petites lamelles.

Dans la sauteuse :

- Faire suer échalotes et carottes dans l'huile d'olive sans colorer.
- Ajouter les lanières de blettes. Assaisonner en sel et en poivre, verser le vinaigre et laisser étuver à couvert une quinzaine de minutes.
- Pendant ce temps, faire cuire les petites pommes de terre à l'eau salée avec la feuille de laurier.

Touche finale :

- Égoutter les rattes et les tailler en rondelles.
- Dresser la fondue de blette en couronne, ajouter les pommes de terre au centre. Parsemer de comté et saupoudrer avec le piment d'Espelette.