

Lettre aux abonnés au panier du Collectif Potager de Wimmenau

Distributions Automne Hiver 2013-2014

25 octobre 2013

La 2ème moitié de l'ail plein champ est plantée dans une autre parcelle que celle prévue initialement à cause des fortes pluies qui ont détrempé les sols. Les portes sont montées demain samedi sur le tunnel qui sera totalement opérationnel pour les cultures d'hiver. Les récoltes se poursuivent pour le stock (navets, carottes) en conditions difficiles. Les chutneys de tomates vertes ont été conditionnés cette semaine. Le producteur de chou à choucroute habituel a été fortement grêlé en fin août, sa récolte est très juste pour vendre du chou à d'autres, je suis en contact avec d'autres producteurs pour compléter ma propre production pour la transformation. A noter, **la distribution aura lieu jeudi soir la semaine prochaine (même lieu, mêmes horaires)**, vendredi étant un jour férié.

A la semaine prochaine,

Jean

Suggestion :

Chou rouge aux pommes et marrons

Ingrédients (4 personnes):

1 chou rouge de 500g
2 oignons
150 gr de lardons fumés
1 dl d'huile
1 feuille de laurier
1 verre de vin rouge ou blanc
2 cuill. à soupe de vinaigre de vin (facultatif)
1 verre d'eau
sel
poivre
2 pommes
1 boîte de marrons entier

Préparation:

Laver le chou, le couper en 2, retirer le trognon, et le couper en fines lanières. Dans une cocotte à fond épais, faire revenir les oignons avec l'huile, ajouter les lardons et laisser dorer. Ajouter le chou par couche en poivrant et salant les couches successives. Ajouter le vin, le vinaigre, l'eau, le laurier. Couvrir et cuire à feu doux 30 mn environ. Ajouter les marrons et les pommes épluchées et coupées en quartier. Couvrir et remettre en cuisson 4 à 5 mn.

Servir avec une purée de pomme de terre en accompagnement d'un rôti de porc, de côtelettes....