

Lettre aux abonnés au panier du Collectif Potager de Wimmenau

Distributions Automne Hiver 2013-2014

31 octobre 2013

La météo est favorable au développement des légumes encore en plein champ (chou frisé, radis, navets, poireaux) et nouvellement plantés (ail) ainsi que les légumes feuilles sous abris qui commencent à être récoltés pour les premières séries ou sont encore semées et plantées pour les dernières.

La transformation du chou en choucroute aura lieu samedi 23 novembre à la maison Jean Goss de l'association le Soc à la Kohlhutte. La journée démarra à 9h pour la préparation d'un fût le matin et d'un deuxième l'après-midi à partir de 14h. Il est possible de venir pour une ou 2 des 2 demi-journées et de participer à la transformation en s'annonçant lors d'une distribution par exemple (7 personnes par demi-journée sera souhaitable).

A la semaine prochaine,

Jean

Suggestion : Tourtelettes aux épinards et jambon blanc

Ingrédients :

Pour 4 mini tourtes

1 pâte brisée

200 g d'épinards frais

1 tranche épaisse de jambon blanc

2 oeufs

80 g d'emmental rapé

1 cuill. à soupe de crème fraîche

sel , poivre

1 jaune d'oeuf + 1 peu de lait

Préparation :

- Cuire les épinards dans une casserole couverte pendant 7-8 min. Les égoutter
Couper le jambon en cubes
Etaler finement la pâte, découper 4 cercles pour garnir les moules à tartelettes. Découper 4 cercles plus petits pour le dessus des tourtes
Hacher grossièrement les épinards et y ajouter les oeufs, la crème fraîche, le fromage et le jambon. Assaisonner
- Déposer le mélange aux épinards dans chaque tartelette et recouvrir avec un cercle de pâte en soudant bien les bords
Dorer avec le jaune mélangé au lait, à l'aide d'un pinceau
Cuire env. 25 min à 190°C