

# La Feuille de Chou n°14

## Votre Petit Panier



- ✓ 1kg de pdt Désirée (purée, et frite)
- ✓ 400g de carotte jaune
- ✓ 500g de poireau
- ✓ 300g de pain de sucre / Chioggia
- ✓ 1 botte d'oignon

## Votre Grand Panier



- ✓ 1kg de pdt Désirée (purée et frite)
- ✓ 1kg de carotte jaune
- ✓ 900g de poireau
- ✓ 400g de pain de sucre / Chioggia
- ✓ 2 bottes d'oignon
- ✓ 300g de mâche

### Poêlée de pomme de terre aux poireaux

Pour 4 portions : 500g de poireau, 500g de pomme de terre, ½ botte d'oignon, 100g de lardons, 50g de beurre, sel et poivre.

Epluchez les pomme de terre et mettez-les dans une casserole d'eau froide salée. Portez l'eau à ébullition et faites cuire 15 à 20 minutes.

Lavez et coupez les poireaux en rondelle. Lavez et ciselez les oignons bottes.

Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez les lardons. Lorsqu'ils sont dorés, ajoutez les poireaux. Egouttez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles. Ajoutez les pommes de terre aux poireaux et faites-les dorer en remuant. A mi-cuisson ajoutez les oignons bottes ciselés. Salez et poivrez.

### Pomme dauphine

Ingrédients (pour 4 pers.) : 700 g de pommes de terre.

Pour la Pâte à chou : 100 g de beurre, 150 g de farine, 4 gros œufs, sel, huile pour friture.

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire dans une grande casserole d'eau salée (départ à froid). Comptez 20 à 30 minutes de cuisson à partir de l'ébullition.

Préparez la pâte à chou : versez 25 centilitres d'eau dans une casserole, ajoutez 1 pincée de sel et le beurre, puis portez à ébullition. Retirez la casserole du feu et incorporez la farine en une seule fois. Mélangez dans la cuve du robot et ajoutez les œufs. Préchauffez l'huile à 170 °C dans une friteuse. Pelez les pommes de terre chaudes, passez-les à la presse purée et mélangez à la pâte à chou. Prenez l'équivalent d'une cuillère à café de pâte et jetez les boules directement dans la friture. Faites-en cuire 10 ou 12 à la fois pendant environ 6 à 7 minutes.

À l'aide d'une écumoire, égouttez les pommes dauphines sur du papier absorbant.

Salez et servez sans attendre.

Chers tous,

En raison des fortes précipitations, nous allons devoir reporter une nouvelle fois la date du chantier participatif pour la plantation de nos oignons. Le créneau de Samedi prochain ne conviendra pas car nous ne pouvons toujours pas réaliser le travail du sol nécessaire avec nos tracteurs.

Pour prendre du recul, nous consultons les analyses de la météo qui éclairent notre quotidien. Environ 250 mm de précipitations se sont abattues sur la région Ile de France en l'espace de 3 mois, soit près du double de l'an passé. Les 3 premiers mois de l'année 2024 figurent ainsi parmi les plus pluvieux sur les trente dernières années.

Nous prenons donc patience et restons sur le qui-vive pour intervenir au moment opportun. Nous vous tiendrons au courant de nos avancées.

Les travaux de la future boutique avancent bien. Pour nos amis adhérents situés sur les points de dépôts, nous vous adressons une photo depuis notre hangar agricole. Notre environnement de travail évolue !

De la part de toute l'équipe,

