



Les derniers rangs de pommes de terre ont été ouverts et récoltés dimanche dernier par un peu moins d'une quinzaine d'amateurs avec une machine débutteuse du temps jadis, manuelle mais efficace.

Pari gagné malgré une première machine débutteuse qui a multiplié les pannes et a été finalement abandonnée. Des amapiens venus des 3 sites de distribution ont œuvré.



Des Nouvelles des Producteurs

La semaine passée : récolte des pommes de terre, des courges
Semis de mâches, plantation d'épinards, de roquette et de radis.

Le soleil et le temps sec permettent de travailler la terre tranquillement pour préparer les semis d'hiver et les parcelles qui seront mises en plantation dès le printemps prochain.

Flan aux légumes



Entrée chaude pour 4 personnes, accompagnée d'une salade verte ou Plat principal (2 personnes), accompagné d'un riz thaï parfumé avec une gousse de cardamome ajoutée à l'eau de cuisson.

ingrédients: 500 à 800 g de légumes (proportions: 1 carotte, 1 courgette, 1 quart de poivron rouge) une dizaine de brins de ciboulette, 4 œufs, 15 cl de lait de coco, 1 pincée de gingembre en poudre, 2 pincées de cardamome en poudre.

Coupez tous les légumes en petits cubes pour les faire cuire à la vapeur dans le panier d'une cocotte à fond épais, environ 5 minutes.

Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le lait de coco, du sel, gingembre et cardamome en poudre. Mélangez énergiquement à la fourchette, ajoutez la ciboulette, les légumes cuits *al dente*. Versez dans un plat à four bien huilé (huile de coco ou d'olive). Placez dans un four chaud environ 30 minutes. Dès que le flan gonfle, surveillez-le, c'est bientôt prêt !

<http://www.biogourmand.info/index.php/2008/06/28>

Evènements

assemblée générale

Elle aurait lieu le dimanche 30 nov. prochain de 15 à 18h dans une salle des locaux de la Jonchère à Saulx-les-Chartreux.

Projet du Hangar

Le hangar permettra de stocker les légumes, d'avoir une salle de lavage, une salle de réunion, un atelier...Il sera le dépôt attiré entre le Château de Six serres et la Barak d'Animakt.

Guylain, l'un de nos jardiniers, pense au plan et réfléchit aux meilleurs financements pour une réalisation dans 1 ou 2 ans

Projet du Pain

Le blé sera semé courant octobre pour une récolte en juillet prochain. Le four est en cours d'acquisition pour une dégustation prochaine de pain au levain cuit au feu de bois

COURRIER DES AMAPIENS

mails

Si vous ne recevez pas la newsletter c'est que nous n'avons pas votre mail actuel. Communiquez nous le à noelle.g@saulxgood.fr secrétariat ou contact@saulxgood.fr. Nous éditons quelques feuilles pour les dépôts.

suggestions, photos, questions, recettes..

recette: 150 mots maximum + une petite image (200 ko).