



FEUILLE DE CHOU n°2

23 avril 2015

AMAP, les Agapes, Bois-le-Roi

Association pour le maintien de l'agriculture paysanne

<http://lesagapes.canalblog.com>

LÉGUMES DU MOIS

Radis roses, radis blancs, épinards, salades, blettes, pommes de terre, navets.

AGENDA AGAPES

*N'oubliez pas les activités agricoles :
samedi matin et jeudi matin
chez Alain et Isabelle
à Saint-Martin en Bière*

AUJOURD'HUI

- légumes
- pain
- oeufs

UN DES BUTS DE NOTRE ASSOCIATION :

re-créer du lien avec un ou plusieurs agriculteurs ou artisans en s'ouvrant à titre éducatif et solidaire à leurs préoccupations, jusqu'à en partager les risques

GNOCCHI AUX EPINARDS

- 200 g d'épinards cuits
- 400 g de pomme de terre
- 250 g de farine
- sel

Dans une casserole d'eau salée, faire blanchir les  pinards. Les égoutter et les hacher.

Dans une seconde casserole d'eau salée, faire cuire les pommes de terre, pendant 30 minutes environ.

Réduire les pommes de terre et les épinards en purée. Bien mélanger afin d'éviter les grumeaux.

Dans un saladier, verser la purée obtenue et ajouter la farine tamisée, petit à petit. Régler la quantité de farine selon l'humidité de la purée afin d'obtenir une boule compacte, non collante.

Sur un plan de travail fariné, déposer de petites boules de pâte que vous fa onnerez en boudin de 2 cm de large environ. A l'aide d'un couteau, diviser les b tons en petits tronçons d'1 cm environ. Façonner les gnocchi avec le dos d'une fourchette.

Dans une grande casserole d'eau salée, verser les gnocchi.

Cuisson : 1 à 2 minutes après qu'ils soient remontés à la surface.

*Merci à nos distributeurs d'aujourd'hui
Christian, Danielle, Sylvie, Stéphane, Hélène*

*Distributeurs pour le 30 avril
Merci de vous inscrire*

*Participez à la feuille de chou en écrivant à
Sara Kunz, sarakunz@bluewin.ch*



FEUILLE DE CHOU n°1

16 avril 2015

AMAP, les Agapes, Bois-le-Roi

Association pour le maintien de l'agriculture paysanne

<http://lesagapes.canalblog.com>

NOUVELLE SAISON !

LÉGUMES DU MOIS

Radis roses, radis blancs, épinards, salades, blettes, pommes de terre, navets.

AGENDA AGAPES

*N'oubliez pas les activités agricoles :
samedi matin et jeudi matin
chez Alain et Isabelle
à Saint-Martin en Bière*

Volontaires bienvenus cette semaine tous les après-midi!

AUJOURD'HUI

- légumes
- pain
- fromage

NOUVELLES DES MARAICHERS

« Nous commençons doucement (salades, radis blancs, pomme de terre et blettes). Le mois de mars et le début avril ont été froids et de fait nous cumulons un peu de retard dans le développement des légumes en place. Vendredi 10, installation des premières tomates en serre et lundi plantation des pommes de terre (avec 15 jours de retard). Parallèlement, nous plantons les oignons, travail long et pénible, s'il y a des volontaires dans la semaine en après midi ils sont les bienvenus. »

Isabelle et Alain

UN DES BUTS DE NOTRE ASSOCIATION :

Favoriser et promouvoir une agriculture paysanne de proximité, socialement équitable et écologiquement saine au travers d'une information citoyenne et le soutien à des paysans s'engageant dans cette démarche.

NOS REFERENTS POUR LA SAISON :

Claire : œufs, poulets, intermittents, distributions

Danielle : fromages

Jérôme : maraîchers + inter-AMAP

Pascale : miel

Sabine : oranges

Stéphane : pains

A NOTER QUE

Lors de l'assemblée générale extraordinaire du 7 mars, il a été décidé de remplacer la structure de bureau par un collectif d'animation qui agira dorénavant sans président/e (aucun volontaire pour cette fonction n'ayant été trouvé).

Nous remercions Claire pour son engagement en tant que présidente pendant ces 10 dernières années !

BLETTES FARCIES

Farce au couscous :

4,5 dl de bouillon de légumes corsé, porter à ébullition, verser sur

225g de couscous, laisser gonfler 20min.

1 oignon, couper en lanières, faire revenir

1,5 dl de jus de raisin blanc, mouiller

50g de raisins secs, ajouter, laisser réduire de moitié, incorporer au couscous.

50g de noix hachées

½ orange non traitée, râper le zeste, ajouter avec les noix

Env. ½ cc de sel, un peu de poivre, assaisonner.

Paupiettes (env. 12 pièces) :

12 blettes de taille moyenne

Blanchir dans l'eau bouillante salée pendant 2-3

minutes, côtes en bas, retirer, tremper rapidement dans l'eau froide, poser sur un torchon.

Façonnage :

Dresser la farce au milieu des feuilles, replier les quatre côtés, enrouler.

Cuisson :

Disposer les paupiettes dans une poêle avec environ 2dl de bouillon de légumes, cuire 5-10 min à feu très doux et à couvert, puis dresser.

Griller 2 CS de noix dans un peu de beurre et parsemer.

Merci à nos distributeurs d'aujourd'hui

Claire, Danielle, Jérôme, Nathan et Sara

Distributeurs pour le 23 avril

Danielle, Stéphane, Hélène

*Participez à la feuille de chou en écrivant à
Sara Kunz, sarakunz@bluewin.ch*