

Solidairement Asbl
27 rue de Virton
B - 6769 Meix-devant-Virton
00 32 (0)63/57 88 77
urbain.fu@skynet.be
ladebrouillardise@skynet.be
001-5234238-97
BIC : GEBABEBB et IBAN : BE 54-0015-2342-3897

Centre d'Animation Globale du Luxembourg
rue Camille Joset, 1
B - 6730 Rossignol
00 32 (0)63 41 15 96
cagl@belgacom.net

Réseau « grosses légumes »
Lettre d'info n°14- 23 décembre 2009
Gazette des fêtes



Le réseau Grosses Légumes est soutenu par la province de Luxembourg, la commune de Meix-devant-Virton et le Cercle Musical.

Le réseau a bien tenu le coup jusque maintenant, les producteurs ont pu fournir de manière à peu près continue ce qu'ils avaient promis d'y amener....

Mais voilà avec l'année nouvelle, les silos, resserres et réserves sont vides un peu partout, Pour vous livrer vos paniers, le réseau va devoir acheter à l'extérieur en janvier et en février ;

L'approvisionnement nous demanderait de parcourir bien des km...

les producteurs nous aident à y pourvoir :

- pour la plupart, les poireaux, mâche et choux de Bruxelles viennent de chez Yves B.

-Lionel (la Gaume) a encore céleris raves et radis noirs

-Marc du Hayon va chercher les pommes de terre chez Jacquemart à st Gérard (bio dynamique),

-Aïcha ou Jean-Claude vont près de Beaumont charger les chicons et oignons rouges (chez Aernould),

-Bernard apportent les carottes et les poireaux de chez Paquet (bio) et de chez Schanck (bio dynamique Luxembourg),

-David M. se charge des potimarrons (bio) de Meuse

-les choux, les navets, betteraves rouges, les oignons viendront par Yves de chez son grossiste bio

-Benoît et Fabienne T. acceptent d'acheminer nos commandes d'Argabio via Tucquegnieux (30 km de Longwy) jusque chez eux...

Nous apprenons à travailler ensemble ...et ça marche !

Et sur cette belle constatation,.... pour l'an prochain, tous, nous souhaitons :

une planète bien vivante, des humains heureux, un pays verdoyant et cultivé, et plus précisément, des citoyens responsables de la nourriture et du paysage de leur coin de terre constellé de familles joyeuses et de voisins serviables...

rien de moins...

quelques recettes...

à l'apéritif :

- des feuilles de chicons qui deviennent des gondoles chargées d'œufs de truite
- des racines de poireaux (oui les barbes et la rondelle de blanc qui les réunit), bien nettoyées (faut de la patience !), roulées dans du blanc d'œuf et de la chapelure, frites et servies croustillantes avec un peu de tamari
- des graines de courge grillées à sec sur une poêle, salées et arrosées délicatement de quelques gouttes de tamari et d'huile de sésame

recettes demandées à la suite du repas du 21 novembre

Les carottes au cumin

Couper des carottes nettoyées en rondelles fines (1kg) ; faire revenir deux oignons dans de l'huile d'olive, ajouter les rondelles de carottes et très peu d'eau, de l'ail (5 éclats) coupée finement, une boîte de concentré de tomates, une pincée de poivre rouge, une cuillère à café de cumin en poudre, une poignée de raisins secs, le jus de trois citrons, laisser cuire 10 min.

Avant de servir, battre deux jaunes d'œufs et les verser sur les carottes bien chaudes, parsemer avec du persil ou mieux du coriandre frais.

Le gratin de sarrasin

Faire bouillir de l'eau et y jeter le sarrasin (pour garder le sarrasin cuit en grains bien séparés, cuire dans beaucoup d'eau, surveiller (entre 5 et 10min), goûter, et égoutter ;

Mettre le sarrasin dans un plat allant au four avec du fromage rapé (si possible piquant style parmesan) et des noisettes rôties, sel et poivre ; laisser gratiner au grill.