



LE CHAMP DES LUYYS

chiffre de la semaine

18°

c'est la température qu'il faut maintenir en permanence dans la chambre de fructification des champignons

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

PATATES DOUCES

La patate douce est, comme tout le monde le sait un tubercule. Il se cuisine à peu près de la même façon que les pommes de terre. Sa conservation, elle aussi est assez proche de la pomme de terre à la différence près que ce tubercule ne craint pas la lumière, il ne verdit pas car il ne produit pas de solanine (molécule toxique).



Excellent en purée, en frites ou en gratin, ce tubercule permet de

varier les plaisirs pendant les longs mois d'hiver.

Certaines variétés sont plus intéressantes en cuisines salées, tandis que d'autres se prêtent plus aux préparations sucrées. Dans un prochain bulletin, je vous ferai découvrir la célèbre "sweet potato pie".

GRATIN DE PATATES DOUCES

POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de patates douces
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 10 cl de lait
- 2 gousses d'ail, hachées ou pressées
- 100 g de fromage râpé
- 1 pincée de muscade râpée
- Sel et poivre, au goût
- 1 c. à soupe de beurre



Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Pelez les patates douces et coupez-les en rondelles fines (environ 2 à 3 mm d'épaisseur) Dans un bol, mélangez la crème liquide, le lait, l'ail haché, une pincée de muscade, du sel et du poivre.

Beurrez légèrement le fond d'un plat à gratin.

Disposez les rondelles de patates douces en couches successives.

Versez uniformément le mélange de crème sur les patates douces, en veillant à ce que chaque couche soit bien imprégnée.

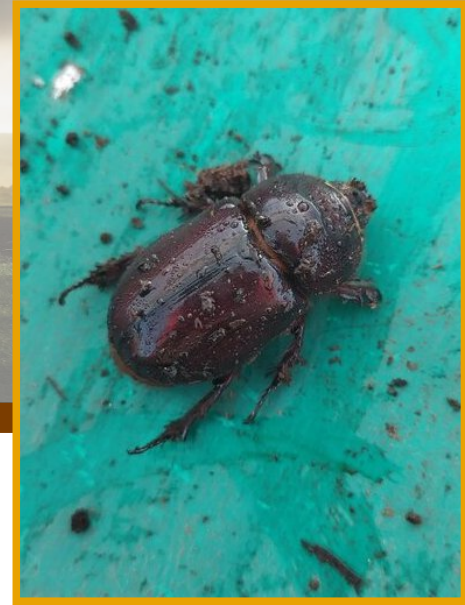
Parsemez le fromage râpé sur le dessus.

Couvrez le plat de papier aluminium et enfournez pendant 30 minutes.

Retirez l'aluminium et laissez gratiner pendant 15 à 20 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

PETIT BUG DE DÉBUT D'ANNÉE

Avec le passage à la nouvelle année mon tableur a eu un petit peu chaud. Quelques erreurs se sont glissées la semaine dernière au niveau de l'organisation des paniers. J'espère avoir tout corrigé afin que cette seconde semaine de l'année se passe bien.



Restez tout de même vigilants.

DÉTAILS DE VOS COMMANDES ET DE VOTRE CONSOMMATION

Cela fait un bon petit moment que je vous le promettais... c'est chose faite maintenant. Vous pouvez consulter en ligne le détail de votre commande initiale ainsi que l'état de la consommation de votre contrat du moment.

Sur ce document vous pouvez aussi avoir accès à votre calendrier de commande des paniers.

C'EST PAR ICI

NOUVELLES DES CULTURES

POIVRONS ET CYCLE COMPLET

Après une récolte miraculeuse de tomates il y a 15 jours, voici que les poivrons me font le même coup en me donnant une récolte honorable... et ceci un début janvier ! "Il n'y a plus de saison ma brave Lucette !"

La où c'est très étonnant, c'est que cette semaine, c'est la semaine où un commence les premiers semis de tomates et de poivrons

pour la saison 2024. Il y aura donc des plants



de poivrons sur la ferme pendant un cycle complet des saisons. Une première !

Dernier détail les concernant, la semaine prochaine, on va enfin arracher les pieds de poivrons car ils ont pris une bonne gelée la semaine dernière sous les serres et les pieds sont "enfin" morts. Ce sera l'occasion de ramasser tous les poivrons qui sont encore sur les plants et de vous en faire bénéficier une dernière fois avant l'été prochain.

SHIITAKÉS PRÉSENTS MAIS POUSSIFS

Voici le troisième champignon cultivé à la ferme en ce début d'expérience culturale. C'est aussi celui qui nous en fait voir le plus.

Il est connu pour cela et cela ne se dément pas chez nous. Pour le moment, ce sont 2 pauvres Shiitakés qui ont été ramassés ce dimanche après-midi. Pourvu que la suite soit plus fructueuse avec eux !

REPIQUAGE DES FRAISES

Il est terminé depuis la fin de semaine dernière. Cette année, j'ai pris les 2 mêmes variétés que l'année dernière à savoir : la Gariguette et la Ciflorette. Deux valeurs sûres au niveau gustatif. L'année dernière, la Ciflorette avait bien donné, mais pas la Gariguette. Cette dernière avait



PATATES DOUCES

Du haut de son nom latin, Ipomoea batatas, la patate douce est la 5^{ème} plus importante culture au monde. Il en existe de très nombreuses variétés avec des tailles, des couleurs et des saveurs différentes.

Cultivé de façon plus systématique en France depuis peu, c'est un légume qui ne laisse pas indifférent.

Exempt de maladie chez nous et peut être attaqué par les ravageurs, c'est une culture plutôt facile pouvant atteindre de fort rendement en année favorable. Ses seuls ennemis sont les limaces qui au printemps peuvent réduire les plants fraîchement transplantés en charpilles.

En fin de culture aussi les limaces peuvent occasionner de gros dégâts. En effet une fois les tubercules bien formés à l'automne, les limaces ou les rongeurs de types mulots ou campagnoles raffolent, eux aussi de ces tubercules. Il n'est pas rare que l'on déterre des patates dont il ne reste que la peau. D'autres gourmands sont passés avant.

été repiquée dans ce très mauvaises conditions (serre inondée). Cette année, les conditions sont bien meilleures, ce qui laisse espérer une récolte plus généreuse que l'an dernier.

Cette année, afin d'élargir la saison, j'ai aussi acheté 2 variétés de fraisiers remontant : la Mara des bois et la Murano. Les fraisiers remontant commencent à produire un peu plus tard, mais nous donnent de beaux et bons fruits bien plus longtemps dans la saison. Ce qui signifie que je devrais avoir des Fraises du mois d'avril jusqu'à la fin de l'été. Espérons que tout se passe bien car ce fruit est particulièrement bon et agréable en début printemps, après un souvent trop longue saison des légumes d'hiver.

HISTOIRE DE CHOUX

Comme je vous l'ai déjà dit, les

choux extérieurs n'ont vraiment pas été fameux. Plus de 80% de perte, les 20% restants ont donné des choux faméliques (Romanesco, Fleurs, PakChoi, PÉTsaï, Brocolis). Voyant cette situation en fin d'été, j'ai essayé de rattraper le coup en mettant quelques Choux sous



serre. Peu de choux se prêtent à une mise en terre si tardive, mais heureusement, j'ai pu mettre en terre 5 variétés différentes. Les premières récoltes de ces Choux arrivent depuis peu avec les asiatiques (Pak Choï et PÉTsaï) comme vous avez pu le constater, mais d'ici quelques semaines, ce sont les Choux Brocolis et les Choux Coniques qui s'annoncent très beaux !

Heureusement que les serres sont là !



VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

Paniers à 11€

- des Patates douces oranges
- un Salade
- un Chou PakChoï
- quelques Poivrons
- du Mesclun d'hiver
- un peu d'Ail

Paniers à 16€

même contenu que le panier à 11€ avec des quantités plus importantes de presque tous les légumes

Panier à 22€

pas de panier surclassé cette semaine