



LE CHAMP DES LUYS

chiffre de la semaine

29

c'est le nombre de
contrats qui ont été
signés pour la saison
d'automne.

Il en faut au moins
autant pour la saison
à venir

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

LA CLAYTON DE CUBA

Cette plante aussi appelée
pourpier d'hiver rappelle le
pourpier classique par l'aspect de
ses feuilles, petites et épaisses un
peu comme les plantes grasses
appelées succulentes. Au niveau
culinaire, elle
peut se faire en
salade très
classiquement,
mais aussi en
velouté comme suggéré à côté
mais également en tarte salée, en
pesto voir carrément dans une
omelette.



Elle est très douce en goût,
comme la mâche. Le côté
croquant de ses tiges et épais de
ses feuilles donne une belle
impression en bouche.

Pour l'anecdote, par le passé, je
vous avais raconté que cette
plante avait sauvé les premiers
colons américains. Il s'avère
après vérification que ce n'était
pas elle, mais sa cousine

VELOUTÉ DE CLAYTON DE CUBA

POUR 4 PERSONNES

- 300 g de Clayton de Cuba
- 1 pomme de terre (pour la texture)
- 1 échalote ou un oignon
- 500 ml de bouillon de légumes
- 100 ml de crème fraîche (optionnel)
- Huile, sel et poivre



Faites revenir l'échalote émincée
dans un filet d'huile d'olive.

Ajoutez la pomme de terre
coupée en petits morceaux, le
bouillon de légumes et portez à
ébullition.

Ajoutez la Clayton de Cuba et
laissez cuire 5 minutes.

Mixez le tout jusqu'à obtention
d'un velouté. Ajoutez la crème si
désiré.

Claytonia Virginica. Il faut
toujours se méfier des
informations qui viennent de
sources incertaines.



NOUVELLES DE LA FERME

NOUVEAUX CONTRATS PRÊTS

Comme annoncé la semaine
dernière, le nouveau contrat



d'hiver est enfin disponible. Vous
pouvez dorénavant vous inscrire
sur le classique formulaire à
l'adresse suivante :

[https://forms.gle/
X7o7aXhShXoM7RVz6](https://forms.gle/X7o7aXhShXoM7RVz6)

Ne traitez pas trop pour les
inscriptions. Pour rappel, dans ce
nouveau contrat les produits
laitiers de Las Arradits arrivent
tout comme les fraises de notre
ferme.

POMPES DU BASSIN D'EAU HS



Cela faisait
plusieurs mois
que le système
d'irrigation
général,

localisé autour du bassin de
stockage d'eau de pluies, faisait
disjoncter le réseau électrique de
la ferme. Vu la saison et la
possibilité d'utiliser l'eau de notre
puits je ne me suis pas dépêcher
pour résoudre ce souci.

Cette semaine, un électricien est
tout de même venu pour vérifier ce
qu'il se passait et le diagnostic
est tombé. C'est la pompe qui fait
tout sauter.

Réparation (possible ?) ou
changement à neuf... toute la
question est là ! Je suis d'autant
plus embêté que cette pompe, de
bonne qualité n'a pas tourné

longtemps... Cela ne fait que 4 ans que je l'ai.

RENOUVELLEMENT DES AGRUMES



Notre stock de fruits espagnols commençant à baisser

dangereusement. Une nouvelle commande s'imposait.

La bonne nouvelle, c'est que les oranges sanguines seront de la partie pour cette livraison. Cette excellente variété d'agrumes à une saison très courte... il ne faudra pas traîner pour en profiter. Arrivage prévu vendredi.

NOUVELLES DES CULTURES

TOMATES PRÉCOCES SORTIES

Cela fait 10 jours que les semis de tomates sont sortis. Un premier repiquage en plaque spéciale est prévu pour les prochains jours en attendant le repiquage final en terre, dans une serre dédiée.

Pour rappel, le record de récolte de tomates est le 24 mai. Cette année, nous avons pour objectif de gagner au moins une bonne semaine de précocité. Pour relever le challenge, mon ami Jordi donne beaucoup de lui. Merci à lui !

CAROTTES AU GARDE À VOUS

Les carottes ont été semées à l'automne dernier. Comme chaque année, c'est la seule période de

CLAYTONIA CUBENSIS

Cette plante merveilleuse est quasiment magique. Elle pousse extrêmement bien et vite en hiver, ce qui est rare. On peut la couper pour la manger au ras du sol, elle est à nouveau récoltable 15 jours après. On peut la récolter de nombreuses fois tout au long de l'hiver. Par contre, cette abondance cache 2 inconvénients :

Dans un premier temps, le semis de cette plante est très délicat. D'abord parce que les graines sont minuscules... je crois, qu'avez les graines de coquelicots, c'est la graine la plus petites qu'il m'ait été donné de voir ! Et en plus d'être minuscule, elle ne germe pas facilement. Elle a besoin de fraîcheur pour germer.



La seconde difficulté de cette plante magique, c'est sa fragilité à la récolte. Il faut savoir que les centaines de feuilles que l'ont récolte tous les quinze jours sur chaque plant ne tiennent à la racine que par une tige de quelques dixièmes de millimètres. Une fausse manipulation et la plante est coupée au dessous du collet, ce qui signifie sa mort définitive et rapide.

l'année où nous avons le temps de les désarherber.



Je profite de ce message

pour remercier aussi très chaleureusement François, un ami qui passe souvent à la ferme pour donner un coup de main. Il a passé de très nombreuses heures à 4 pattes pour retirer, une à une les herbes qui concurrençaient les jeunes carottes.

C'est chose faite, les carottes sont belles comme tout et ne sont plus du tout étouffées par les adventices ! Arrivée prévue pour le mois d'avril ou avec un peu de chance dès la fin mars.

DES SHIITAKÉS ENFIN

Après de long mois infructueux, les

Shiitakés veulent bien, enfin, commencer à pousser. Ce fut très long, bien plus long que prévu, mais ça y est, ils arrivent ! La production à l'air bien plus étalées que pour les pleurotes. J'ai pu mettre les premiers dans les paniers la semaine passée. Attention avec le Shiitaké, c'est un excellent champignon, mais contrairement aux pleurotes, il doit être



cuit (ou séché) pour être consommé. En effet, certain cas d'allergie ont été rapporté avec ce champignon très utilisé, depuis longtemps dans plusieurs pays asiatiques.

VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

Paniers à 11€

- une Courge
- quelques Oignons
- de la Clayton de Cuba

Paniers à 16€

même contenu que le panier à 11€ avec des quantités plus importantes pour tous les légumes, un peu de brocolis et un chou PakChoi

Panier à 22€

même contenu que le panier à 16€ avec des quantités plus importantes pour tous les légumes.

