



LE CHAMP DES LUYs



chiffre de la semaine

500kg

c'est le poids de ballots de culture de champignons reçus en début de semaine dernière

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

LA POMME DE TERRE CHEYENNE



Pour moi, la Pomme de terre Cheyenne est la meilleure de toutes celles

que je cultive à la ferme. Je la propose assez rarement dans les paniers car en plus d'être une patate produisant assez peu de tubercules à la base, elle a très mal produit l'année dernière à cause du temps trop humide. J'ai gardé quelques tubercules pour en semer à nouveau cette année.

Au niveau culinaire c'est une Pomme de terre du groupe A, c'est à dire une patate à chair ferme. La meilleure façon de l'apprécier, c'est de la faire à la vapeur ou tout simplement poêlée.

Comme toutes les pommes de terre, elle est une bonne source d'amidon/d'énergie ce qui permet d'avoir un sentiment de satiété

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU CHÈVRE ET AUX HERBES

POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 200 ml de crème fraîche
- 100 ml de lait
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de thym
- 1 cuillère à soupe de romarin frais
- Sel et poivre
- 50 g de parmesan râpé



Préchauffez votre four à 180°C. Lavez et épluchez les pommes de terre Cheyenne, puis coupez-les en fines rondelles.

Dans un bol, mélangez la crème fraîche et le lait. Ajoutez le fromage de chèvre émietté et mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Émincez finement l'ail et l'oignon. Faites-les revenir dans une poêle avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez l'ail et l'oignon à la sauce, ainsi que le thym et le romarin. Salez et poivrez selon votre goût.

Dans un plat à gratin, disposez une couche de rondelles de pommes de terre. Versez un tiers de la sauce dessus. Répétez l'opération avec deux autres couches de pommes de terre et de sauce. Saupoudrez le dessus du gratin avec le parmesan râpé (si utilisé).

Enfournez le gratin pendant environ 45 à 50 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et le dessus bien doré.

plus rapidement.

Contrairement à ce qu'on entend souvent, la pomme de terre n'est pas contre-indiqué, à partir du moment où vous la cuisinez de façon diététique.



NOUVELLES DE LA FERME

NOUVEAUX HORAIRES DE LA BOUTIQUE

Avec le changement d'heures printanier, je



profite de l'occasion pour ouvrir la boutique de la ferme une demie heure de plus chaque jour d'ouverture.

Ainsi, pour les prochains 8 mois, la boutique pourra vous accueillir chaque mercredi et chaque vendredi de 18h00 à 19h30.

Cela permettra à ceux qui ont du mal à arriver à temps pour récupérer le panier, d'être un peu moins pressé ! De toute manière, vous savez tous, j'espère, qu'il est toujours possible de récupérer votre panier sur le meuble extérieur en dehors des horaires du magasin.

BALLOTS DE CHAMPIGNONS ARRIVÉS



Mardi dernier, j'ai reçu une nouvelle palette de ballots de cultures de champignons.

Comme je vous l'avais expliqué, l'entreprise avec qui je travaille avait été inondé lors des intempéries de janvier en

Bretagne, ils avaient perdu 2 mois de travail. Ils ont pu relancer leur culture et m'ont fait parvenir une centaine de ballots. Au programme de cet arrivage : les maintenant classiques Pleurotes gris, mais aussi les Pleurotes Eryngii j'ai eu du mal à maîtriser lors des cultures de décembre et janvier, mais je ne désespère pas de le réussir. Avec ces 2 variétés de Pleurotes, il y aura des Pholiotas du peuplier (peu productif, mais à priori un des meilleurs champignons à déguster), l'original Hydne Hérisson et le très atypique Enoki. J'espère pouvoir tous vous les faire goûter lors des prochaines semaines ! Pour le moment seule une grosse moitié des ballots ont été mis dans leur chambre de fructification, l'autre moitié sera mis en place en fin de semaine pour échelonner un peu la production. Dans 10 jours, une seconde palette devrait être livrée. J'espère que vous aimez les champignons...

FIN DES AGRUMES PROCHE (suite)

J'ai pu fournir la semaine passée les oranges à toutes les personnes qui en avaient commandé, mais ce coup-ci, c'est bel et bien terminé ! Si vous voulez les remplacer par les autres agrumes restants, dites-le. Il reste encore un peu de pomelos, des clémentines et des oranges sanguines.

SOLANUM TUBEROSUM

Les pommes de terre sont une des cultures légumières les plus importantes au monde. Ce tubercule venu des Andes est cultivé dans nos régions depuis plusieurs siècles. Sa culture, bien que parfaitement maîtrisée nous cause encore bien des tracas. Au milieu du 19^{ème} siècle, une attaque de mildiou répétée et généralisée a été à l'origine de près d'un million de morts par famine et d'un exode massif d'Irlandais en Amérique.

De nos jours, il existe des traitements qui imitent la casse, hélas, en Bio, il est très dur de juguler, certaines années, cette maladie. A la ferme, pour le moment, j'ai toujours refusé de traiter à la bouillie bordelaise car la molécule à base de



traitement est très délétère pour la terre et la faune du sol.

L'autre problème majeur de la culture des pommes de terre, c'est le doryphore. Cet insecte, venu lui aussi d'Amérique peut en quelques jours dévorer le feuillage des plants de pommes de terre et tuer en même temps la plante avec pour conséquence, une perte totale ou au moins très importante des tubercules qui sont généralement pas encore développés à la période des doryphores.

Mais pour elles aussi la fin est proche !

GRAND ÉVÉNEMENT À LA FERME (suite)

Pour les personnes intéressées par ce bel événement du printemps de la ferme, ne traînez pas trop, je vais faire la pub sur les réseaux très bientôt et ça risque de partir très vite !

INSCRIPTION

<https://forms.gle/nUrEm7ach7HcYRTLA>



NOUVELLES DES CULTURES

ARRIVÉE DES FRAISES

Elles sont là et bien là ! Très gouteuses et relativement sucrées, elles se dégustent, comme les tomates à température ambiante.



Attention, il ne faut pas traîner pour les manger, ces fruits sont fragiles et vu que nous ne mettons aucun conservateur, ils peuvent s'abîmer très vite ! La récolte de dimanche me permet de vous assurer de la présence de fraises cette semaine encore dans vos paniers !

ÇA PLANTE, ÇA PLANTE !

100 plants de poivrons Doe Hill, 100 plants de tomates précoces, 120 plants de tomates de saisons, 120 plants de courgettes et 30 plants de concombres greffés sont maintenant en terre depuis jeudi dernier ! Ça fleurit bon les légumes d'été !



VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

Alors que l'ancienne planche d'Épinards se remet de sa dernière coupe, la nouvelle planche commence à entrer en production. Une belle session d'Épinards frais arrivent donc. Avec tout ceci, des radis issus eux aussi d'une nouvelle planche. De nouvelles Sucrines arrivent elles aussi. Elles sont encore un peu petites, mais seront très bonnes à manger ! Et puis, comme expliqué au dessus, une tournée de Patates Cheyenne est de la partie.

Paniers à 11€

- un Fenouil
- une botte de Radis
- de jeunes Épinards
- des Pommes de terre (Cheyenne)
- une Sucrine

Paniers à 16€

Même panier qu'à 11€ avec une Sucrine et un Fenouil en plus ainsi qu'un poche de Roquette

Panier à 22€

pas de panier à 22€ cette période