



LE CHAMP DES LUYS



chiffre de la semaine

3,94kg

c'est le poids de la récolte de la première volée d'hydne hérisson

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

HYDNE HÉRISSON



Ce champignon très original se consomme jeune.

Il est depuis longtemps cultivé en Asie comme la plupart des autres champignons cultivés à la ferme. En Chine, il est consommé pour son goût typique. Il est aussi utilisé en médecine traditionnelle pour soulager les maladies chroniques de l'estomac.

Il fait l'objet depuis plusieurs années de recherches pour de potentiels bénéfices sur le cerveau.

Au niveau culinaire, il peut bien entendu se faire à la poêle afin de le savourer au plus près de son goût naturel, mais il peut aussi se faire "façon beefsteak". Je vous laisse regarder les différentes vidéos qui montrent cette façon très originale de le préparer.

POELÉ D'HYDNE HÉRISSON



Coupez le champignon en tranches ou en cubes d'environ 1cm de côté. Faites griller à feu moyen-vif vos morceaux dans une poêle chaude sans corps gras pour en faire sortir l'eau et le faire dorer.

Une fois que le champignons est légèrement doré, ajoutez de l'huile ou du beurre.

Assaisonnez-le avec du sel, du poivre, de l'ail et des épices de votre choix.

Servez-le en accompagnement de viandes ou de légumes, ou ajoutez-le à des plats de pâtes, de riz sautés ou faites-en la vedette dans une guédille au faux homard.



NOUVELLES DE LA FERME

FIN DES AGRUMES (épisode final)

Troisième et dernier épisode sur les agrumes. Ca y est, les Clémentines aussi sont terminées, il en reste quelques dizaines, pas assez pour les paniers.

Retour des produits de nos amis Ché à l'automne prochain.

MÉNAGE DE PRINTEMPS

L'opération de "De ferme en ferme" arrive à grand pas. Il est grand temps de faire du ménage à la ferme.

Nous avons attaqué par la première grange. la seconde suivra

prochainement. Il est impératif de rendre cette seconde grange accueillante, ce sera dans cette dernière que se déroulera le repas en cas de mauvais temps.

Si vous voulez venir donner un coup de main, c'est avec plaisir que je vous accueillerai. Comme toute grange qui se respecte, il y a beaucoup de poussière, de paille et de fatra à faire disparaître !

OEUF\$ EN FLUX TENDU\$

Depuis quelques semaines, les poules sont moins efficaces que d'habitude. C'est dommage, bien entendu, mais en même temps, ce sont les aléas de la vie des poules fermières.



Elles ont eu la visite, à deux reprises, d'un "mangeur de poules". Renard, Genette, Martre, ... difficile de savoir. Et bien entendu, elles ont été un peu perturbées par la disparition tragique de 2 comparses.

En plus de ces 2 incursions, nous avons eu une rupture de quelques jours du complément alimentaire que nous mettons dans notre mélange de grains.

Enfin, une douzaine de jeunes poulettes est partie dans un poulailler voisin.

Bref, tout ceci a eu pour

faut compter 2 à 3 semaines pour pouvoir récolter les premiers champignons. Si tout se passe

bien, on peut espérer faire à 2 à 3 récoltes consécutives espacées de 2 à 3 semaines.

Une fois récoltés, il peut se conserver jusqu'à 8 jours au frigo sans trop être marqué.

HERICUM ERINACEUS

L'hydne hérisson, aussi appelé crinière de lion est un champignon très original par son aspect de Choux-Fleur et sa texture de fin cheveux blancs.

La culture est relativement facile. Comme toutes les cultures de champignons, il nécessite une pièce dédiée avec des paramètres relativement précis. L'hydne demande un taux d'hygrométrie d'environ 85% et d'une température comprise en 18 et 24°C. Idéal pour le printemps voire le début d'été.

Lorsque je reçois les ballots de culture, il



conséquence une baisse des récoltes quotidiennes. Nous sommes passés de 70/80 oeufs par jour à ~60 oeufs par jours.

Pour l'instant, il y en a assez pour répondre aux demandes des paniers, de Las Arradits et de Yuri la cheffe paloise avec qui je travaille, mais c'est au détriment des ventes à la boutique.

Je travaille à réaugmenter le cheptel de nos pondeuses, mais vu que nous reproduisons nous même nos poussins, cela prend du temps.

NOUVELLES DES CULTURES

LES FRAISES CONTINUENT



Encore une belle récolte ce WE de jolies et bonnes fraises. Cependant, les fleurs se font très rares ce qui signifie que très bientôt, ce sera aux fruits de disparaître.

La distribution devrait être assurée pour tout le monde cette semaine encore, mais à partir de la semaine prochaine cela risque d'être plus difficile de vous mettre des fraises dans les paniers. Mais bon, cela fait déjà 4 semaines que vous vous régalez, toute chose à une fin, même les bonnes.

CHAMPIGNONS EN PLEINE FORME

Après une très belle récolte de Pleurotes gris la semaine dernière, c'est au tour de l'Hydne hérisson de faire son arrivée dans les caisses de récoltes. Je devrais pouvoir en mettre dans les paniers de ceux qui ont opté pour une livraison

hebdomadaire de champignons. J'ai goûté cette belle originalité dimanche soir. Très intéressant. Saveur bien prononcée de champignon, mais avec une pointe de saveur de crabe/crevette. La texture et l'aspect ne sont pas étrangers à cette impression iodée.



REPORT DE LA PLANTATION DE POMMES DE TERRE

REPORT DE LA PLANTATION DE POMMES DE TERRE

Le temps annoncé pour les

prochains jours n'est pas fameux, j'ai préféré reporter la plantation des pommes de terre. Je suis contraint d'attendre la prochaine fenêtre météo pour essayer de les mettre en terre.

A PEINE ARRIVÉS ET DÉJÀ DANS LA TERRE

Et oui, tous les plants reçus la semaine passée sont déjà mis en terre. Encore une fois, le mauvais temps annoncé pour les prochains jours m'a incité à mettre en terre rapidement (avant l'arrivée de la pluie) tandis que ce qui devait être mis en terre cette semaine (Tomates/Poivrons/Aubergines) le seront lors de la semaine à venir, bien à l'abri des pluies annoncées.



VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

La récolte des petits pois a été bonne ces derniers jours, je vais pouvoir en mettre pour tous le monde. Hélas, le prix de cette merveille du printemps étant assez élevé je n'en mets pas trop dans vos paniers, sinon, vous n'aurez que ça à manger pour la semaine. Les navets nouveaux arrivant aussi une tournée est prévue pour cette semaine. Avec les navets et les Petits Pois, vous aurez droit à quelques pommes de terre (toujours la récolte de 2024 dernière) avec quelques beaux oignons jaunes de conservation.

Paniers à 11€

- une belle Batavia brune
- des Pommes de terre
- des Oignons
- des Petits pois
- une botte de Navets

Paniers à 16€

Même panier qu'à 11€ avec plus de Pommes de terre, d'oignons et de Petits Pois.

Panier à 22€

Pas de panier à 22€ cette semaine.