

De notre mémoire faillante, jamais temps pareil nous n'avons eu après les seintes glaces, mais il parait que des saints de glace il y en a encore après. Le 19 mai St-Yves, le St-Bernardin le 20 et Sainte Sophie le 25...En Alsace on l'appelle Kalt Sophie en dialecte.

Alors on fait le gros dos et on espère que les légumes ferons comme nous et échapperons au gel. Sinon va falloir replanter courges, courgettes mais bon on espère, crédule que nous sommes. Les tomates, aubergines et poivrons sont plantées vont bien jusqu'à ce mercredi...

Vous recevez aujourd'hui une petite botte de carottes, la carotte est petite mais la fane est belle et fait un très bon potage ou mousse de fane de carottes.

Faire revenir les fanes coupées avec dans un peu d'huile d'olive, faites cuire un navet et vos carottes dans de l'eau. Une fois le tout prêt, environ 10 minutes, saler, pimenter à souhait et mixer. Avec un peu de crème acidulée ou de la crème tout court ça doit être très bon. Nous l'avons goûtée sans crème ce midi.

Vous trouvez aussi du pack choi à faire comme bon vous semble. Si l'imagination vous manque il y a toujours la base revenue à l'huile d'olive, ail et ...

Les salades pommées sont un peu particulières. Après avoir subi un attaque de chevreuils, elles ont décidé de se refaire le cœur, alors une pommée de caractère dans vos cornets.

Tarte aux fanes de navets

- Fanes de 3 ou 4 navets
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 2 yaourts de chèvre
- 1/2 buche de chèvre
- sel, poivre

Revenir l'oignon dans la poêle avec de l'huile d'olive, ajouter la gousse d'ail hachée. Couper finement les fanes de navets, les ajouter à l'oignon. Assaisonner. Battre l'œuf dans un saladier, ajouter les deux yaourts de chèvre et la demi buche, poivrer. Lorsque les fanes sont cuits, les ajouter à cette liaison. Mettre la pâte dans une plaque à gâteau et verser la préparation. Cuire environ 1/2 heure.

Recette à base de fanes de radis et de navets

Pour environ 6 à 8 personnes

- un demi oignon- des gousses d'ail (j'en ai mis 5)
- une boîte de tomates en morceaux (400 gr)
- un bloc de tofu (200gr)
- fanes de navets (j'ai pris les fanes de deux navets)
- fanes de radis (celle de la botte reçu dans le panier)
- des épinards
- du son d'avoine (si mélanges trop liquides)
- lasagne
- sel, épices (j'ai mis du curry), miso
- de la levure de bière
- de la poudre d'amandes
- Découper l'oignon ainsi que l'ail. Les faire revenir dans l'huile. Ajouter le tofu écrasé et faire revenir.

Ajouter les épices (sel, épices et un peu de miso (facultatif)), puis la moitié de la boîte de tomates.

Faire mijoter environ une dizaine de minutes.

Dans un autre plat, faire revenir toutes les fanes (grossièrement découpées). Lorsque les fanes sont cuites, mixer grossièrement.

Mélanger la sauce tomate et les fanes. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Ajouter éventuellement un peu de son d'avoine si trop liquide.

Dans un plat à gratin, faire des couches successives de lasagne et de mélange tomate/fane. Finir par une couche de mélange, ajouter le reste de la boîte de tomates. Soudoyer de poudre d'amandes et de levure de bière.

Mettre au four (environ une demi-heure à 180°)

Ces deux recettes de fanes ont été trouvée [sur notre site...](#)

Avec nos bises fraîches de mercredi, Vos dévoués.