

JARDINS DE COCAGNE
Sézegnin, le 3 octobre 2013

Ch. des Plantées 66

1285 Sézegnin

Ccp 12-1652-9 par exemple pour finir 2013, commencer 2014 aussi

Pain du Fournil --- Pain du Fournil --- Pain du Fournil

Depuis de nombreuses années, vous avez pu déguster le pain bio du Fournil de la Ferme.

Malheureusement, ce dernier a traversé une période économiquement très difficile, et les solutions qu'il avait envisagées pour y faire face n'ont finalement pas abouties. Le Fournil de la Ferme nous a donc averti la semaine dernière qu'il cessait sa production dès le 30 septembre, et qu'il ne pourrait plus nous livrer de pains.

Nous sommes bien évidemment désolés de la perte de ce partenaire qui nous avait offert toutes ces années de délicieux pains bio au levain. Il est toujours triste de voir une entreprise artisanale fermer ses portes. (Nous ne ferons pas ici le discours sur l'adaptation de la grande distribution au bio, on trouve aujourd'hui du pain bio dans tous les supermarchés alors qu'en 1990 il était difficile voire impossible d'en trouver).

Nous saluons Yves et son équipe pour les efforts qu'ils ont mis en place pour arriver à tenir et aussi d'avoir su arrêter malgré une forte envie de continuer.

Nous vous tiendrons au courant si d'autres opportunités se présentent pour vous proposer du pain.

Très probablement deux ou trois sortes de pains fait avec de la farine TourneRêve bio.

Nous cherchons de livreurs et livreuses, des récolteurs et des mains pour les samedis qui viennent (les 5 et 19 octobre, les 2 et 16 novembre, inscrivez-vous sur le site www.cocagne.ch)

Pour les récoltes des légumes d'hiver, de garde, cela commence d'ici à 10 ou 15 jours. Pour y participer et il y en aura besoin du côté de **Landecy**, prenez contact avec Selena 076 615 50 95, Laurent 079 224 05 46 ou Rudi 078 707 78 83 et ils vous diront quand et quoi vous récolterez.

Les patates sont rentrées env. la moitié de ce qui était prévu 3,5 tonnes, les courges nous avons tout plein, pour les céleris et betteraves ça a l'air de jouer mais il faut attendre un peu qu'ils grandissent comme les carottes et choux.

Cannellonis farcis à la ricotta et aux feuilles diverses ; de bette, d'épinards, etc.

pour 4 personnes :

4-5 grandes feuilles de pâte fraîche à cannellonis / lasagne, 400 g de feuilles de bette ou autres, 150 g de ricotta, 50 g de parmesan râpé, 1 gousse d'ail pressé, 1 c.à.s d'huile d'olive, sel, poivre, muscade, éventuellement 1 à 2 jaunes d'œufs.

Pour la sauce : 1 échalote, huile d'olive, 4 tomates, sel, poivre, un peu de crème, parmesan.
Faire blanchir les feuilles de bette, les égoutter et hacher assez finement. Si nécessaire, presser pour en extraire le liquide. Ajouter l'huile d'olive, la ricotta, l'ail, saler, poivrer, ajouter le parmesan râpé, éventuellement un ou deux jaunes d'œufs. Bien mélanger.

Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Y faire suer l'échalote hachée, puis ajouter les tomates hachées. Laisser mijoter 5 min à petit, saler, poivrer.

Préchauffer le four à 180°C.

Garnir les rectangles de pâte de la farce, les rouler en cylindres et les disposer dans le plat à gratin beurré et couvert de 2/3 de la sauce tomate. Former des cannellonis avec la farce.

Recouvrez avec la sauce tomate, la crème et le parmesan restant.

Faire cuire 15 min au four, éventuellement laisser sous le grill 2 minutes pour bien gratiner avant de servir.

