

La feuille de chou



Chantier d'insertion permanent

13/03/2013

Edito

« La résistance doit toujours être un acte de création ». Ces paroles de Stéphane Hessel

sont et resteront peut-être de toutes les leçons que nous pouvons tirer de son parcours exceptionnel, le message que nous devons garder à l'esprit.

Stéphane Hessel est mort à 95 ans le 27 février dernier. L'hommage du président de la République Française à « un homme libre et un grand Français » s'est déroulé dans la cours des Invalides en présence de nombreuses personnalités. Une liberté qu'il exerça « par son action mais aussi par sa plume », a relevé le président, en notant que c'est « par une brochure qu'il connut la célébrité bien au-delà de nos frontières et à un âge exceptionnel ». Il « inspira la jeunesse d'Europe et même au-delà », a dit M.Hollande. Retrouvez tous les articles au sujet de Stéphane Hessel sur le web.

Recettes de la semaine

Tarte aux carottes et noix

Bien cuire les carottes et les oignons nouveaux puis les rafraîchir. Préchauffer le four à 200°C. Foncer le moule à tarte avec la pâte et piquer avec la fourchette. Dans un saladier à bord haut, couper les carottes en rondelles, les oignons grossièrement, émietter le fromage, casser les oeufs, sel, poivre du moulin, thym sec. Plonger votre girafe dans cet appareil afin de mixer, le tout doit ressembler à une purée bien onctueuse. Remplir votre moule avec cet appareil, pour ne pas en perdre une miette, la maryse sera très utile, et garnir avec la chapelure de noix. Cuisson : 5' à 200° puis 30/40' à 150° four moyen 150/180°



Ingédients : 1 fond de tarte feuilletée / 4 oeufs / 1 pot de crème / des noix mixées en chapelure (20 g) / 6 carottes / 3 petits oignons nouveaux / 1 morceau de bleu d'Auvergne (50 g environ) / Sel, poivre noir du moulin, un peu de thym sec

Fondue de poireaux

Eplucher les poireaux en supprimant les 3/4 du vert; les fendre en deux et les laver abondamment à l'eau courante. Ensuite, les émincer finement. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les poireaux émincés, saler et poivrer. Faire cuire sur feu doux et à couvert entre 10 à 15 minutes. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche puis porter à ébullition 1 minute. Le beurre peut être remplacé par de l'huile d'arachide ou même d'olive. On peut parfumer cette fondue avec du curry, du safran, du paprika ou du gingembre. Selon la préparation, on peut émincer les poireaux plus ou moins finement et éventuellement prolonger leur cuisson de 10 minutes puis mixer la fondue pour obtenir une délicieuse purée de poireaux.

Ingédients : 500 g environ de fondue: 1 kg de poireaux / 60g de beurre / 3 cuillerées à soupe de crème fraîche / sel, poivre.

Les légumes de la semaine

Dans les paniers simples: Deux rutabagas, carottes (700 gr), cinq poireaux.

Dans les paniers doubles: Quatre rutabagas, carottes (1 kg), dix poireaux, pommes de terre (1 kg).

(sous réserve de récolte)

Merci de bien vouloir penser à rapporter les caisses appartenant aux potagers



Extrait de l'article de Médiapart :

<http://www.mediapart.fr/journal/international/270213/stephane-hessel-mentor-des-indignations>

« Durant toute l'année 2011, les crises, financière, sociale et démocratique, ont fait souffler un vent d'indignation sans précédent sur le monde. Un mouvement consacré par le *Time* qui, au mois de décembre, avait désigné comme personnalité de l'année la figure du manifestant. Tant les Américains dénonçant la folie des marchés financiers à Wall Street, les manifestants des printemps arabes luttant pour la démocratie à Tunis ou au Caire ou les Espagnols protestant contre la politique d'austérité de leur gouvernement, tous ces mouvements ont pour point commun de plonger leurs racines dans la misère, et de se réclamer d'une même indignation, celle théorisée par Stéphane Hessel dans son célèbre livre, sorti quelques mois auparavant.

Lorsque paraît « Indignez-vous », le 21 octobre 2010, l'air du temps n'est pourtant pas à la révolte. La finance mondiale, après avoir fait la preuve de sa folie en entraînant les économies nationales dans sa chute, a réussi à faire accepter l'idée de faire payer les États. Partout en Europe, les gouvernements préparent leurs peuples à une cure d'austérité présentée comme indispensable.

Le livre lui-même, édité par une petite maison d'édition de Montpellier, Indigènes éditions, ne semble pas au départ voué à devenir un best-seller. Pour son lancement, ce petit ouvrage de 32 pages vendu 3 euros et tiré à 6 000 exemplaires ne bénéficie d'aucune couverture médiatique. Mais très vite, le bouche à oreille se met en place et, au fil des semaines, les ventes augmentent de façon exponentielle. Avant la fin de l'année, plus de 300 000 exemplaires sont écoulés et des traductions sont lancées dans le monde entier. Un an après sa sortie, Indignez-vous est traduit dans 34 langues et a été vendu à plus de 4 millions d'exemplaires. Le livre devient un « phénomène éditorial » et son auteur une véritable autorité morale... »