

La feuille de chou



Edito

Nouvelles ruralités A l'horizon 2030 : L'institut national. De la Recherche Agronomique (INRA) et le FASEA se sont associés pour mettre en lumière sur leur site un internet respectif les enjeux alimentaires, agricoles et environnementaux du XXIème siècle. Les chercheurs de l'INRA ont imaginé quatre scénarii possibles, diffusés prochainement en ligne. Les campagnes changent, depuis plusieurs décennies, elles s'adaptent aux dynamiques urbaines et territoriales, lieux de résidence, de loisirs et de production, elles voient les villes s'agrandir avec le développement d'espaces périurbains. Chaque scénario représente l'illustration d'un avenir possible, sans en exclure d'autres. Pour en savoir plus : www.fafsea.com, l'Observatoire des métiers www.inra.com, onglet Entreprises/Monde agricole

Chantier d'insertion permanent

19/06/2013



Recettes de la semaine

Chou rave glacé au miel

Préparation :

- Eplucher les choux en enlevant la peau un peu épaisse. Détailler les choux en quartier de 2 cm d'épaisseur. Mettre les choux dans une cocotte. Ajouter le beurre, le miel, le sel et les épices, puis le bouillon. Cuire à couvert pendant 1/4 d'heure. Vérifier la cuisson avec un couteau. Dès que les choux sont tendres, retirer le couvercle et laisser évaporer le liquide à feu vif. Enrober pour faire briller les choux sans les colorer et stopper la cuisson aussitôt.

Ingrédients : 1 kg de chou rave ; 50 gr de beurre ; 1 cuillère à soupe de miel ; Sel ; 1 pincée de muscade ; 1 pincée de cannelle en poudre ; 1 litre de bouillon de volaille ou de légumes

Chou chinois sauté au wok

Préparation :

Éplucher et émincer finement l'échalote, l'ail et le piment (facultatif). Réserver. Séparer les feuilles du chou chinois. Les laver soigneusement puis les couper en lamelles. Réserver. Faire chauffer les 2 huiles dans un wok, puis y faire dorer l'échalote, l'ail et le piment haché. Ajouter ensuite les choux découpés et faire cuire à feu vif. Mélanger.



1 piment rouge (facultatif) ; 1 gousse d'ail ; 1 échalote ; 1 chou chinois découpé en lamelles ; 1/2 cas d'huile de sésame ; 1,5 cas d'huile d'olive ou de tournesol ; 1 c.a.s de sauce d'huître ; 3 c.a.s de sauce soja claire ; 3 tours de poivre du moulin ; 2 c.a.c de féculé de maïs



Les légumes de la semaine

Dans les paniers simples: deux choux chinois ; une botte d'oseille ; une botte radis rouges ; radis blancs (1kg) ; une courgette ; pommes de terre (500g).

Dans les paniers doubles: trois choux chinois ; une botte d'oseille ; une botte de radis rouges ; radis blancs (1kg) ; une barquette de fraises ; deux artichauts ; deux choux Rave blancs ; deux choux Rave rouges.

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

PORTRAIT DE LAURENT TIXADOR, LAURÉAT DU PRIX COAL

Amoureux de la nature, cet artiste-architecte souhaite, à travers ses œuvres, apporter une vision plus respectueuse et plus authentique de la notion d'environnement. Ainsi, son travail consiste à démontrer que nature et êtres humains peuvent cohabiter sans se nuire. **Cette année, le thème du prix Coal était l'adaptation. Pouvez-vous nous parler de votre projet ?**

« C'est un travail que je mène depuis plusieurs années autour de ce que j'ai appelé des architectures transitoires. (...) L'expérience mise en avant dans ce projet est de concevoir un habitat dans un milieu donné, en ne partant de rien si ce n'est des matériaux naturellement disponibles car offerts par la nature dans ce milieu précis.



En même temps, je me prépare au projet Milieux, qui rassemblera douze artistes du 26 mai au 30 septembre prochains au domaine de Chamarande, véritable patrimoine culturel de l'Essonne, qui accueille des expositions artistiques toute l'année. »