Jeudi 16 Juin 2016
"Buffet Froid", d'après Bertrand Blier

- "Respirez à fond, oxygénez-vous, profitez-en. Pour une fois qu'il ne pleut pas.
- J'sens plus mes pieds.
- Moi non plus.
- Vous avez mis vos grosses chaussettes de laine ?
- Deux paires.
- Allons faire un tour, ça nous réchauffera…
- Non merci, les sous-bois ça m'inspire pas.
J'préfère avancer en terrain découvert.
Elle m'angoisse cette forêt.
- On avait qu'si le temps s'levait, on irait faire une cueillette.
- Une cueillette de quoi ?

Et bien voilà, pour un Buffet Froid (Merci à Bertrand Blier), accommodé d'une fricassée de limaces (les indispensables premiers maillons de la décomposition organique…), veuillez trouver, après cette cueillette pluvieuse, des choux Kehl, radis roses, radis blancs, radis rouges, mais aussi rhubarbes, haricots secs (ils sont bien les seuls), pois gourmands (là, ils ne sont pas seuls), salades, roches et autres charmantes petites blettes.

Distribution pluvieuse, mais heureuse, quand à 19 heures, plus un radis, ce n'est pourtant pas la fin des haricots (Écossez les fèves, faites les blanchir 10 minutes dans de l'eau bouillante puis enlever la peau., les mixer, puis les mélanger avec les petits suisses. Ajouter le vinaigre, le pesto maison (remplacez le basilic par le chou Kehl par exemple). Saler et poivrer suivant le goût. Servir frais.).

La fromagère (un bonheur de Troll) se voit accompagnée ce soir par le Boulanger (merci à la Boulangerie Mugnier, anciennement Cordon, dorénavant à Cluses). Ne manquait que le pinard (revenir dans 2 semaines même lieu même heure…) pour le mariage réussi des pains spéciaux et merveilleux chèvres frais.

Petite recette en passant pour l'apéro, le chou Kehl, radical, en chips, légères et persistantes : mélangez huile de sésame, graines de sésame, puis badigeonnez-en les feuilles de chou. Déposez les feuilles sur papier sulfurisé au four chaud (140°) pendant 15 minutes… Dégustez, c'est prêt !!!

Vous avez donc trouvé, dans vos paniers cette semaine :

- Petits : 3 unités, soit
    - 1 botte de radis (0,5 u)
    - 2 salades (1 u)
    - Arraches /Bettes (0,5 u)
    - Ainsi, qu'au choix pour 1 unité :
        -Rhubarbe, chou Kehl (d'origine lorraine, au top chez le bobo californien), haricots secs ou 2 salades.

- Grands : 3,5 unités, soit :
    - Pois gourmands (1,5 u)
    - 3 salades (1,5 u)
    - 1 botte de radis (0,5 u)

Une belle semaine à chacune et chacun, que vous soyez fanes de radis (en smoothies ou en velouté) ou fans de limaces.

Guillaume E.