La Feuille de d'AROZOAAR

N°219

Le coin des recettes

Salade d'hiver au chou

Ingrédients pour 4 personnes
1 pomme
1 chou vert
4 œufs
200 g de lardons fumés
50 g de croûtons aillés
1 échalotes
1 cuillère. à café Moutarde de Dijon
1,5 cuillères à soupe Vinaigre de cidre
4 cuillères à soupe Huile de tournesol ou d'olive
Sel
Poivre

Préparation
Préparez le choux : enlevez les feuilles extérieures côtelées, coupez la boule en deux, puis débitez chaque moitié en quartiers. Mettez le choux à cuire 30 mn au cuit-vapeur.
Faites cuire les œufs durs. Faites revenir les lardons.
Pelez et épépiner la pomme et coupez-la en petits cubes.
Mélangez le choux refroidi, la pomme, les lardons, les croûtons et les œufs coupés en morceaux.
Préparer la vinaigrette aux échalotes : otez la première peau des échalotes et ciselez-les. Mélangez la moutarde, le vinaigre, du sel et du poivre. Ajoutez petit à petit l'huile tout en mélangeant. Ajoutez les échalotes et mélangez.
Versez de vinaigrette et servez encore légèrement tiède.

Quiche à l'aillet et aux pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes
1 pâte brisée
1 botte d'aillet
2 oignons doux/cébette (1/2 botte)
2 pommes de terre déjà cuites
3 œufs
200 ml de crème
1 cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne
1 cuillérée à soupe d'huile d'olive
sel, poivre, noix de muscade

Préparation
Lavez les aillets et oignons. Retirez le pieds et la partie abîmée des feuilles. Emincez le tout finement.
Faites chauffer l'huile puis faites revenir aillets et oignons doux jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
Entre temps, épluchez les pommes de terre et coupez les en dés. Ajoutez à l'aillet et oignons et faites revenir quelques minutes.
Battez les œufs avec la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.
Foncez votre moule à tarte, puis répartissez la moutarde à l'ancienne au fond.
Ajoutez les légumes puis recouvrez avec l'appareil .
Faites cuire 25 à 45mn à 180°C, jusqu'à ce la quiche soit dorée. Servez chaud ou à température ambiante.

Dans vos paniers, les pommes proviennent du Verger de Pirouette à Saint-Pardoux-Soutiers (79).

Céleri rémoulade aux pommes et aux noisettes

Ingrédients pour 4 personnes
400 g de céleri rave, 2 pommes, 20 g de noisettes , Le jus d'1 citron jaune, 1 ½ cuillères à soupe de mayonnaise, 1 ½ cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, 1 pointe de moutarde forte, Sel et poivre du moulin

Préparation
Mélangez la mayonnaise, la crème et la moutarde. Salez et poivrez. Pelez le céleri et râpez le. Arrosez de jus de citron. Lavez et râpez la pomme (ou coupez la en petits dés). Concassez grossièrement les noisettes. Dans un saladier, déposez le céleri, les pommes et les noisettes. Versez la sauce et mélangez bien. Servez bien frais.

Retrouvez-nous sur notre page Facebook « Arozoaar Cocagne »

FR-BIO-01
Agriculture France

LD Le mont d'Or – Tél. : 06 35 37 14 79 Mail : contact.arozoaar@gmail.com
www.arozoaar-cocagne.org

les PIAF 2022 sont arrivées !

Cette fois les PIAF 2022 sont nées d'une belle collaboration avec les BRASSEURS CUEILLEURS !
On ne peut faire plus local puisqu'en effet la brasserie est située à quelques kilomètres, à Landrais.
C'est donc grâce à cette joyeuse bande de brasseurs que les productions de la ferme tels les blés anciens, l'orge ancienne de Ré, le thym, le genévrier, les pommes, le seigle, les lentilles, l'avoine, ... trouvent une belle valorisation pour notre plus grand plaisir !
Vous trouverez ci-dessous une présentation des 3 bières toutes disponibles en 33 et 75 cl, et vous pouvez les commander dès maintenant sur https://www.cagette.net/.

PIAF HIRSUTE (6,2%) : Bière rousse, Sahti du Bosquet, le seigle et le genévrier expriment leurs saveurs, l'ensemble est assez rond, sans être sucré.
Bières Sahtis : bières traditionnelles des fermes finlandaises, elles étaient brassées de manières très empiriques avec des levures de pain et du genévrier. Nous en avons cueillie dans les jeunes haies plantées au cœur de la ferme depuis 10 ans pour faire une rousse riche et aromatique.

PIAF FURTIVE (5,2%) : Bière blanche, Saison du Verger, brassée avec des pommes et des blés anciens, ce qui lui confère un caractère bien rafraîchissant et subtilement parfumé.
Bières Saisons : bières de la moisson, elles étaient brassées pour les tablées de saisonniers dans les fermes wallonnes avec leurs levures maison. La notre est agrémentée de pommes et de blés anciens de la ferme, désaltérante et et fruitée.

PIAF CRIARDE (3,5%) : Bière blonde IPA Kveik, brassée avec du thym, de l'avoine et des lentilles, à la recherche de l'équilibre entre l'amertume et la puissance des herbes aromatiques.
Bières Kveiks : Bières traditionnelles utilisant des les levures des fermes norvégiennes autrefois capturées dans la forêt et transmises sur des générations, grâce à un anneau en bois. Nous en avons utilisés pour cette IPA au thym , complexe et herbale.

Les étiquettes magnifiquement dessinées par Delphine VAUTE, illustratrice naturaliste, mettent à l'honneur 3 oiseaux présents sur la ferme, le loriot, la huppe fasciée et l'œdicnème criard.