



## Bonjour les partenaires! Semaine de 3 septembre 2012

**En vedette cette semaine:** plein de choix ! choix bok choi ou roquette, choix brocoli ou chou-fleur, aubergine ou cerise de terre, tomates, tomates cerises, zucchinis, concombres, laitue, poivrons rouges, fines herbes.

### Septembre est là!

L'arrivée de septembre marque la mi-parcours pour notre saison de paniers d'été! Et cette semaine, nous sommes ravies d'accueillir quelques nouveaux partenaires. Bien que ce soit notre dernière semaine de marchés, nos champs sont encore pleins! Nous avons également l'intention de continuer nos dons hebdomadaires de légumes à trois organismes communautaires (ACCM, Jeunesse au Soleil, à Montréal, ainsi que Café Partage à Lachute) - donner des légumes c'est ce que nous préférons! Nous avons commencé la récolte des légumes de conservation (ceux que l'on vous fournira cet hiver), donc préparez-vous! Nous vous donnerons bientôt des nouvelles au sujet de nos paniers d'hiver.

### Recette de la semaine : Tomates confites

#### Ingrédients:

- 2 lbs de tomates cerise
- ½ tasse huile d'olive extra-vierge
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre fraîchement moulu
- 2 c. à thé de thym

*Du livre de recette 'Bouchon' par  
Thomas Keller*

#### Préparation:

1. Couper les tomates cerise en deux. Mélanger avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et le thym. Étendre sur une plaque huilée.
2. Rôtir à 250 ° F pendant 5 à 6 heures, ou jusqu'à ce que les tomates soient à moitié séchées, elles auront rétréci, mais doivent toujours être juteuses. Laisser refroidir sur la plaque de cuisson.
3. Placer les tomates dans un bocal et verser l'huile restante de la plaque de cuisson par dessus.
4. Conserver au réfrigérateur jusqu'à une semaine ou congeler pour un délice hivernal!

Et n'oubliez pas: les **biscuits et les tomates en vrac** sont toujours disponibles pour sur commande. Deux partenaires se sont inscrites pour des «parts biscuits», recevant 2 (ou 3 dans un cas) paquets de biscuits par semaine, et il y en a pour vous aussi! Ils sont \$4/6 biscuits. Les tomates en vrac sont disponibles en quatre variétés, et sont de \$15-25 pour 20 lbs, selon la variété et la quantité.

**Bonne Semaine!**