



LA FERME COOPÉRATIVE AUX CHAMPS QUI CHANTENT

4 décembre, 2012

Dans le panier cette semaine : Petit : courges, mesclun, carottes, céleri-rave, poireaux, chou, choix de fines herbes...

Gros : on rajoute des betteraves, patates, navets, choix épinards ou bette à carde et de la salsa

Céleri-rave ! Notre extra-terrestre préféré (ok, à égalité avec le chou-rave). Vous le reconnaîtrez par ses racines noueuses, emmitouflé dans sa peau brune poilue. Mais ce légume racine se nettoie admirablement. Gardez-le entreposé, non lavé, dans un sac en plastique au réfrigérateur, où il se conservera pendant quelques mois. Pour le nettoyer, faites tremper le céleri-rave brièvement dans de l'eau et puis frottez-le avec une brosse. Coupez le haut et le bas, puis pellez sa peau. Quelques crevasses profondes resteront, que vous pouvez retirer avec un couteau, ou simplement laisser tel quel. Comme les pommes, les céleris-raves brunissent si exposés à l'air trop longtemps. Pour éviter le brunissement, plongez-les en tranches dans l'eau avec un peu de jus de citron ajouté.

Comment utiliser le céleri-rave :

- Servir comme crudité, avec carottes, accompagné d'une trempette
- Ajouter à vos soupes au début de la cuisson, avec les oignons. Il donne une richesse à n'importe quelle base de soupe, mais sa saveur va pénétrer, donc si vous voulez que votre potage à la courge goûte la courge et non pas le céleri-rave, ajoutez-en juste un peu (1/4-1/2 tasse).
- Faire frire les tranches de céleri dans une poêle, ou les cuire au four, en remplacement ou en les combinant aux pommes de terre.
- Ajouter le céleri cuit à la purée de pommes de terre : peller, couper en cubes, puis ajouter à l'eau bouillante jusqu'à tendreté.

Malheureusement nos céleris-raves ont souffert lors de la sécheresse de cette année (c'est un des rares légumes qui aime une humidité constante), donc vous l'aurez seulement une couple de fois cette année dans votre panier. Mais nous espérons que vous l'apprécierez et que vous insisterez pour qu'on en cultive plus l'année prochaine - c'est l'une des nos cultures d'hiver préférées. Voici une recette de gratin de céleri-rave et pommes de terre, encore une fois tirée du livre de *Angelic Organics*. Comme pour le gâteau de panais la semaine dernière, c'est une autre variation sur les gratins de pommes de terre classiques.

Gratin de pommes de terre et de céleri-rave 6 portions

1	Céleri-rave, pelé, en tranches de 1/8''	1/2 c à thé	Thym séché
1 lb	Pommes de terre, pelées, en tranches de 1/8''	2 tasses	Bouillon au choix
	Sel et poivre		2 c. à soupe beurre
	1 tasse Fromage Gruyère, râpé, divisé en 2 parties		

1. Préchauffer le four à 350 ° F. Beurrer un plat de 2 L avec du beurre.
2. Placez le céleri et les pommes de terre en alternant les couches dans le plat, assaisonner chaque couche de sel et de poivre. Rendu à la moitié, ajouter 1/3 tasse de fromage en couche uniforme ; Saupoudrer avec le thym. Continuer avec le céleri et les pommes de terre, jusqu'à ce que vous avez tout utilisé.
3. Verser le bouillon sur le céleri-rave et les pommes de terre. Rajouter le beurre. Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four pendant 45 minutes. Enlever le papier d'aluminium et cuire 15 minutes de plus. Saupoudrer 2/3 tasse de fromage sur la couche supérieure, et cuire au four jusqu'à ce que le fromage devienne doré, environ 15 minutes.
4. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Heather, Jenna et Eby

La ferme coopérative aux champs qui chantent

450.562.5453

info@fermeauxchampsquichantent.com



LA FERME COOPERATIVE AUX CHAMPS QUI CHANTENT

4 décembre, 2012

In the baskets this week: **Small:** Acorn and butternut squashes, mesclun, carrots, celeriac, leeks, cabbage, choice of herb; **Large:** Add beets, potatoes, turnips, choice or spinach or swiss chard and salsa (!)

Celeriac! Our favorite alien vegetable (ok, tied with kohlrabi). You will recognize it by its gnarled root system, wrapped tightly around its thick, hairy brown skin. But this root vegetable cleans up beautifully. Store it unwashed in a plastic bag in the refrigerator, where it will keep for months. To clean it, soak celeriac briefly in warm water and then scrub it with a brush. Cut off the top and bottom, then peel off its skin. A few deep crevasses will remain, which you can scoop out with a knife, or just leave as is. Like apples, celeriac will brown if exposed to the air for too long. To prevent browning, submerge sliced celeriac in water with a bit of lemon juice added. Taste a piece, just like that! You will be pleasantly surprised by its mild celery-like flavour.

How to use celeriac:

- Serve plain, with cut carrots accompanied with a dip
- Grate and add to salads, or in a salad of its own right (try with a yogurt, rosemary and honey dressing- so good!)
- Add to soups at the beginning of cooking, with onions. It gives a rich depth to any soup base, but its flavour will penetrate, so if you want your squash soup to taste like squash and not like celeriac, just add a little (1/4-1/2 cup).
- Fry slices of celeriac in a pan, or roast them in the oven, replacing or combined with potatoes.
- Add cooked celeriac to mashed potatoes: peel, and cube celeriac, then add to boiling water until soft.

Now that you have so many ideas, go forth and try some! Unfortunately our celeriac suffered a bit in this year's record drought (it like to have constantly wet feet...), so you'll only get it a couple of times this year in your basket. But we hope that you enjoy it so much you'll beg us to grow more next year- it's one of our favorite storage crops to eat, even though it is a bit picky in its growth. Here is a recipe for scalloped celeriac and potatoes, again taken from the Angelic Organic cookbook. As with the parsnip cake last week, its another variation on the classic scalloped potatoes. A great way to add diversity to your diet, bit by bit.

Scalloped Celeriac and Potatoes *Serves 6*

1	Celeriac, peeled, sliced about 1/8 inch thick	1/2 tsp Dried thyme
1 lb	Potatoes, peeled, sliced about 1/8 inch thick	2 cups chicken, beef or veggie stock
	Salt and black pepper	2 tbsps butter
1 cup	Grated Gruyere cheese, divided	

1. Preheat the oven to 350°F. Grease a 2-qt baking dish with butter.
2. Place the celeriac and potatoes in alternating layers in the baking dish seasoning every few layers with salt and pepper. At the half-way point, add 1/3 cup cheese in an even layer; sprinkle with the thyme. Continue with the celeriac and potatoes, until you have used them all.
3. Pour the stock over the celeriac and potatoes. Dot with butter. Cover with foil and bake for 45 minutes. Remove the foil and bake for 15 minutes more. Sprinkle the remaining 2/3 cup of cheese over the top layer, add several grindings of fresh pepper, and bake until the cheese turns golden, about 15 minutes.
4. Let stand 10 minutes before serving.

Heather, Jenna and Eby
La ferme cooperative aux champs qui chantent

450.562.5453

info@fermeauxchampsquichantent.com