



L'ECHO

DE MON MARAÎCHER

**SPÉCIAL
FRAISES**

Pourquoi se creuser la tête afin de trouver une façon extraordinaire de mettre les fraises en valeur, pour finalement se rendre à l'évidence : les fraises se suffisent à elles-mêmes...

DANS CE NUMÉRO

- **ÉDITORIAL**
- **LES PREMIERS ARRIVAGES**
- **LE COIN JARDIN**
- **2 RECETTES aux fraises**
- **AU MENU : les fraises**
- **AUTOCUEILLETTE**
- **RETOUR du panier chanceux**



*Michel
Deschênes*

Samedi 31 mai, une journée chaude et humide. Un ciel variable. Des bourrasques de vent, des périodes d'ensoleillement brusques, étouffantes, un peu de pluie et les nuages qui se déplacent très rapidement...

Moi j'ai passé la journée au Marché Godefroy, au pied du pont Laviolette, à observer, entre deux clients, ce ciel turbulent, en disant haut et fort que nous allions être épargnés (pensant tout bas qu'ailleurs pas très loin ça devait brasser).

Mère Nature est aussi imprévisible que merveilleuse, aussi destructrice que généreuse. Parfois. Ces soubresauts nous surprennent. Décontenancés devant tant de puissance, nous les humains, sommes bien obligés d'abdiquer devant cette puissance bien supérieure à la nôtre.

Chez-nous, à Pierreville, de gros arbres déracinés par le vent, des serres écrasées comme du carton, des dommages matériels considérables. Heureusement aucun blessé.

Quand la tornade, en provenance de Notre-Dame, s'est jetée sur nos grands tunnels, José Luis (un de nos employés mexicains), travaillait dans la quatrième chapelle. Il a vu venir la tourmente et s'est couché dans le rang de haricots, en priant, sûrement. « J'ai cru que j'allais m'envoler pour le Mexique » nous a-t-il raconté.

Aujourd'hui, c'est du passé. Nos champs regorgent de jolis fruits rouges qui n'attendent qu'à être cueillis. Alors profitons-en, cette chance que nous avons n'est jamais acquise. Difficile de prédire les aléas surnois de la Nature. Bon Été !



LES PREMIERS ARRIVAGES

Nos salades de champ sont prêtes

GOÛTEZ à la fleur d'ail !

Avec nos grand tunnels Surveillez l'arrivée des cornichons et haricots!

C'EST LE TEMPS DES FRAISES

Nos piments de serre sont arrivés!

Échalote

Radis rouge et de couleur

AUTOCUEILLETTE



Grande journée dégustation

Produits régionaux :
Caramel fleur de sel, confitures, moût de Pommes, etc...



**27 et 28 juin
de 10h à 15h**

LE COIN JARDIN

Nous voilà à la fin juin, votre jardin vous offre peut-être ses premières récoltes. Pour la laitue, certains coupent les feuilles sur le plant, croyant ainsi obtenir une repousse pendant tout l'été. Je vous conseille plutôt de laisser croître vos plants jusqu'à pleine maturité et de les récolter à ce moment. Vous obtiendrez ainsi un bien meilleur rendement ainsi qu'une plus belle qualité de laitue. Petite astuce : semez un peu de laitue tous les dix jours, dès maintenant pour terminer à la mi-août. Vous aurez de belles laitues fraîches toute la saison.

Pour ce qui est de l'arrosage, il faut savoir que très souvent (pour les tomates en particulier) trop d'eau c'est comme pas assez ! Surtout ne mouillez pas vos plants par temps très chaud et ensoleillé : ils risquent de brûler.

Et surtout, observez bien, vos plantes expriment leurs besoins, manifestent, par le port, la vigueur et la couleur de leurs feuilles, les résultats de vos bons soins.

Bon jardinage



*La fraise du Québec
est la seule à vous offrir la joie de la cueillir
vous-même en famille ou entre amis.
Psst! entre deux paniers bien remplis,
vous pouvez en manger, ça restera entre nous !
ON VOUS ATTEND.*



Huit fraises
contiennent plus de
vitamine C qu'une orange.
Les fraises sont sans doute
un des petits fruits de l'été
les plus appréciés!



RECETTE

Croustade aux fraises

L'étape la plus difficile de la recette consiste à attendre
40 minutes de cuisson avant de pouvoir y goûter.
Imaginez le tout servi avec une boule de crème glacée!

Ingrédients :

- 1 panier de fraises 1.5 litre (2 1/2 tasses)
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- Une pincée de sel
- Une bonne pincée de cannelle moulue

Pour le granola :

- 1/3 tasse de beurre, fondu
- 3/4 tasse de flocons d'avoine
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 tasse de cassonade

Préchauffer le four à 350 °F.

1. Dans un bol à mélanger, mixer les fraises, le sucre, la fécule, le sirop d'érable, le sel et la cannelle. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs. Réserver.
3. Verser les fraises au fond d'un plat allant au four puis garnir du mélange de granola.
4. Enfourner pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit bien doré et que la garniture bouillonne en dessous

Les gaufres que
nous utilisons pour le
Fruitier seront également
en vente au comptoir.



AU MENU

À la Ferme, notre cuisine artisanale vous offre
un grand choix de produits faits maison.

- Tarte aux fraises
- Tarte fraise/rhubarbe
- Tarte crème pâtissière
- Carré aux fraises

LE RETOUR DU FRUITIER DE L'ÉTÉ

- Tarte aux tomates
- Pâté au poulet
- Quiche aux légumes
- Tarte aux lentilles



PROMOTION " LE PANIER CHANCEUX "

Le retour du panier CHANCEUX



COUREZ LA CHANCE DE GAGNER

- 2\$ ou 5\$ de rabais
- 1 panier 1,5 L de fraises gratuit

Le prix se trouve au fond du panier. Rapportez votre panier pour réclamer votre prix.



175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)

Tomates, concombres de serre, laitue, radis, légumes de saison et cuisine artisanale.

Le comptoir à la Ferme
est ouvert 7 jours/7
de 8 h à 20 h



Tél. : 450 568-3709

Nous sommes présents :

Marché Godefroy
les samedis et les dimanches
de 9 h à 17 h

Marché Public de Drummondville
les vendredis de 7 h à 18 h
le samedi de 9 h à 16 h
les mardis de 7 h à 13 h
de mai à octobre (extérieur)

Site internet :
www.fermedesormes.ca

Smoothie aux fruits

Ingrédients :

- 1 tasse de fruits frais ou congelés
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse de yogourt
- 1 c. à soupe de miel

Passez le tout au mélangeur



La recette peut varier facilement
selon les goûts : le fruit peut
changer selon la saison, on peut
mettre du lait d'amande ou de soya,
un yogourt nature ou à la vanille ou
encore ajoutez des graines de lin, de
chia et même des pousses
d'épinard pour augmenter votre
apport de fer. À vous
de découvrir ce qui
vous plaît.