

Bonjour à tous.

J'espère que vous avez passé une agréable semaine ; et que les personnes qui ont testé l'étonnant chou-rave en ont apprécié la saveur subtile...

Dans ce troisième numéro de « L'Effeillée du Courtill », je me permets d'insister sur la nécessité, pour moi, d'obtenir vos critiques, remarques et suggestions. En effet, pour cette première saison, le choix des variétés de légumes qui vont être proposés a été fait de façon très « ordinaire », tout en ayant à l'esprit, malgré tout, de vous faire redécouvrir des légumes anciens ou de vous faire apprécier des légumes peu cuisinés. Vos remarques me permettront d'affiner mes choix, et de vous proposer des variétés correspondant plus encore à vos attentes. Je vous remercie par avance de votre précieuse collaboration.

Côté « cuisine », cette semaine, je vous propose une recette économique : un potage fin, qui permet d'utiliser les feuilles extérieures de la laitue, en réservant les feuilles les plus tendres pour une utilisation en salade. Un potage à relever avec des herbes fraîches ciselées (persil, cerfeuil, ciboulette ou estragon) à déposer sur les assiettes au moment de servir.

A vos fourneaux !!!
Bonne semaine.

Denis Gheerardyn

Si vous souhaitez ne plus recevoir « L'Effeillée du Courtill », merci de me le faire savoir par mail.

Crème De Laitue

Pour 6 personnes.
Préparation : 10 mn ; cuisson : 30 mn.

Les feuilles extérieures de 2 laitues.
4 échalotes ; 250 gr de pommes de terre.
2 litres de bouillon de volaille.
25 gr de beurre ; 20 cl de crème liquide.
Quelques brins de persil ; sel ; poivre.

Laver la laitue, la secouer pour enlever l'eau.
Éplucher et émincer les échalotes.
Éplucher, laver et couper en dés les pommes de terre. Laver et ciseler le persil.

Faire fondre le beurre dans une marmite.
Ajouter les échalotes, les faire revenir 1 mn en remuant. Ajouter la laitue et les pommes de terre, les faire revenir également 1 mn en remuant. Ajouter le bouillon de volaille. Couvrir et faire cuire à feu doux 25 mn.

A la fin de la cuisson, mixer très soigneusement pour obtenir une texture homogène. Saler, poivrer. Ajouter la crème liquide. Faire chauffer à nouveau rapidement, sans atteindre l'ébullition. Servir, agrémenté du persil ciselé.

la recette du courtill

les légumes du courtill

À votre disposition, du vendredi 17 au jeudi 23 juillet 2009 inclus

Pommes de terre (vapeur) :	1 € le kg	Pommes de terre (frites/purée) :	1 € le kg
Chou-rave :	2 € le kg	Courgettes allongées (à poêler) :	2 € le kg
Courgettes allongées (à farcir) :	1.50 € le kg	Oignons nouveaux :	3 € le kg
Echalotes nouvelles :	5 € le kg	Ail nouveau :	5 € le kg
Laitues vertes :	0.60 € la pièce		
Feuilles de chènes vertes :	0.70 € la pièce		
Feuilles de chènes rouges :	0.70 € la pièce		
Menthe et Menthe citronnée :	0.50 € les 50 gr		
Persil plat :	1 € la botte de 100 gr		

En quantité très limitée :

Haricots verts : 5 € le kg

Possibilités de livraison :

Sur Lillers :
vendredi 17 juillet, entre 7h00 et 8h15.
mardi 21 juillet, entre 7h00 et 8h15.
jeudi 23 juillet, entre 7h00 et 8h15.

Sur Offekerque et environs :
samedi 18 juillet, entre 7h30 et 9h00.
mercredi 22 juillet, entre 17h00 et 18h30.

Possibilités de venir retirer vos commandes directement au Courtill :

vendredi 17 juillet, entre 19h00 et 20h30.
lundi 20 juillet, entre 19h00 et 20h30.
mercredi 22 juillet, entre 19h00 et 20h30.

Le Courtill

29 RUE FLAMENT 62370 OFFEKERQUE

COURRIEL : dgh.lecourtill@orange.fr

TEL : 03 21 19 76 24

