

# L'Agrihotte

directement du producteur au consommateur

## Stockage et utilisation des produits octobre 2007

### Pommes

A stocker dans une cave non chauffée, ou sur un balcon dans un carton à l'abri du soleil. Golden et Gala sont des variétés à croquer, alors que la Boscop est la reine des gâteaux !

### Pommes de terre

A stocker comme les pommes, au frais, à l'abri de la lumière et du gel. La Désirée (peau rose) donne d'excellents gratins mais se fait aussi en robe des champs, à la vapeur et sautée. L'Agria est parfaite en rösti, mais se fait aussi en purée, à la vapeur et en robe des champs. La Charlotte est idéale en salade, en robe des champs et à la vapeur.

### Panais

Le panais est une plante rustique et ancienne, déjà connue des Romains. Sa valeur nutritionnelle est à peu près égale à celle de la carotte. On le conserve au frais (il est même meilleur gardé au frigo). Il s'utilise cru ou cuit, en vinaigrette, soupe, pot-au-feu, sauté, à la crème, en purée, ....

### Potimarron

Sa culture est courte : planté en juin, il est récolté en septembre. Il s'améliore au cours de la conservation (2 mois sans problème), à température ambiante, et non au froid. Une fois entamé, le mieux est de congeler sa chair coupée en gros dés et cuite à la vapeur (environ 5 minutes dans une marmite à vapeur). **Il ne faut pas l'éplucher !** On le cuisine de toutes les façons ; sucré, salé, en tartes, en soupe, en pot-au-feu, au curry,...

### Topinambours

Le topinambour fait partie de la famille des tournesols, asters et autres scorsonères ou chicorées. Son goût rappelle celui de l'artichaut, qu'il peut remplacer dans un risotto par exemple. Il est plus rapidement cuit que la pomme de terre dont il a tous les usages : purée, gratin, potage, sauté, etc. L'année ayant été mauvaise pour eux, **nous vous recommandons de les cuisiner rapidement !**

### Huile de colza

Pressée à froid au moulin de Sévery, riche en acides gras insaturés, dont les oméga-3. Les gousses de colza s'ouvrent dès qu'elles sont sèches et les graines tombent facilement. Le moment de la récolte est donc délicat : un orage peut faire perdre jusqu'à 60 % de la récolte ! Les graines une fois pressées, les tourteaux sont donnés au bétail. A utiliser à froid pour la salade.

### Saucisses aux choux

Conditionnées sous plastique pour éviter les dégâts dus à la manipulation, elles peuvent y rester jusqu'au moment de la cuisson. Les pocher à l'eau frémissante environ 30 minutes, **après avoir coupé la ficelle**, ce qui leur permet de gonfler sans éclater.

### Fromage

Provenant de quinze vaches pâturant toute l'année sur les flancs du Mont-Pèlerin, ce fromage mi-dur se mange à la main, mais donne aussi de délicieuses croûtes. On peut aussi l'utiliser pour une fondue, en mélange avec gruyère et/ou vacherin.

### Jus de pomme et jus de raisin

Garder le carton couché dès qu'il a été entamé.