



Ces jours nous avons ramassé sur le champ les jolis oignons rouges, voici la parcelle de nouveau libre, à droite poussent tranquillement les topinambours.

En ramassant les oignons j'ai trouvé de beaux oeufs de faisanne tous chauds ! Je les ai mis sur le côté, pensant les mettre au chaud chez moi pour les faire éclore, vu que nous avons détruit le nid en ouvrant la ligne....



Et là ce sont les oignons mis à sécher sur le char, sous le hangar.

...mais je n'ai pas eu le temps de le dire à Gilles qui est arrivé sur les lieux quelques minutes plus tard avec le tracteur... Pfff ...



Quelle déception en fin de journée ! Nous avons remarqué qu'une bonne partie des jeunes pousses de haricots ont été grignotées, probablement par un chevreuil ou un lièvre :





Ici, une pousse normale...

Réponse de la dernière devinette : Le coquin qui vient tranquillement se servir à boire dans notre mare de récupération d'eau de pluie... c'est un sanglier !



Et qui donc occupe impunément le nichoir normalement prévu pour les mésanges ???

Dans les paniers cette semaine, les légumes d'été et en plus, de bons oignons rouges.



Ci-dessous une idée de recette.

Bon week-end à tous

Pour profiter de ces légumes d'été : Potage froid méditerranéen

Pour trois ou quatre personnes :

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 ou 2 gousses d'ail
1 beau poivron
1 courgette moyenne
1 aubergine moyenne
2 tomates
Basilic
2 tranches de pain de mie
Vinaigre de vin
½ cuillère à café de cumin
Un peu de gingembre moulu
Sel, poivre

Dans une sauteuse, faire colorer légèrement l'ail épluché et pressé dans une cuillère d'huile d'olive.

Ajouter le poivron, l'aubergine et la courgette coupés finement. Mélanger, couvrir et laisser cuire un quart d'heure sur feu moyen. Ajouter ½ verre d'eau et les épices, continuer la cuisson encore 15 mn.

Couper les tomates et le pain de mie en cubes.

Verser le mélange de légumes cuits et les tomates coupées dans un mixer ou blender. Ajouter le pain de mie coupé, une larmette de vinaigre, une cuillère d'huile d'olive, du basilic coupé tout fin. Mixer finement et garder au frais.

(Note personnelle : Délicieux avec des graines germées de fénugrec dessus...)