

Panier Porc

1 rôti 3 côtes 5 escalopes 5 chipo nature
5 chipo campagne 4 saucisses
Jambon Dés de Jambon
Merci aux préparateurs des colis.

Panier Bœuf Angus

6 steaks
6 merguez
6 saucisses de Boeufs
Steack Hachés
Carbo

Rattrapage de Highland

Dans le Marais de Douriez, en partenariat avec le Conservatoire des Espaces Naturels, une trentaine de bœufs et génisses ont bientôt fini leur saison d'écopaturage. Le rattrapage aura lieu **le 15 septembre** avant l'ouverture de la chasse. Les bonnes volontés avec une bonne condition physique sont les bienvenues, départ groupé depuis Borre. Prévoir bottes insubmersibles et bonne nuit de sommeil avant et après. Le transport se fera ensuite en camions vers l'Avesnois.

On recrute !

La ferme du Beau Pays renforce son équipe !

Nous avons de l'excellente viande bien élevée, nous avons un savoir faire en élevage, boucherie, charcuterie et maturation. Pour renforcer l'équipe et proposer encore plus de bonnes choses à nos gourmands éclairés, il nous manque un(e) passionné(e) de cuisine, chef ou autodidacte.

Je recherche également des apprentis pour l'élevage de porcs à Borre, pour l'élevage de bovins dans l'Avesnois, pour la boucherie à Borre et pour la vente à Lille. Il y a tant de bonnes choses à faire...

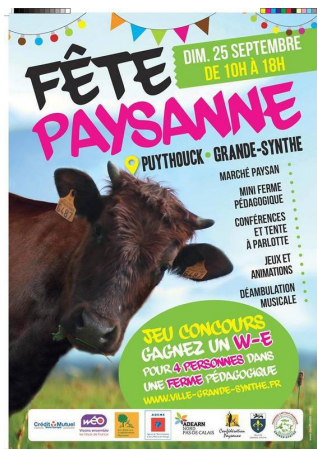
Merci de partager...



Agenda Septembre

Nous participerons à un événement organisé le 25 septembre par le collectif des chefs « mange Lille ». De la bonne viande associée au talent des chefs.

Également le 25 septembre, ce sera la fête de l'agriculture Paysanne à Grande Synthe.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution :
09 septembre



Nouvelle de la ferme août 2016



Votre éleveur

Il fatigue un peu mais il va bien ! Encore pas de vacances cet été, trop de choses à faire et de retard à rattraper. Heureusement, il y a des moments festifs dans les Fagnes avec les marchés nocturnes et les ducasses. Et puis il y a toujours le contact ressourçant avec la nature et les animaux. Je vais essayer de recruter pour renforcer l'équipe et alléger un peu le rythme de travail à 70 heures semaine pour assurer la durabilité de votre éleveur. Et être en forme pour mieux m'occuper de la famille, des animaux et des gourmands éclairés !

Les Highlands

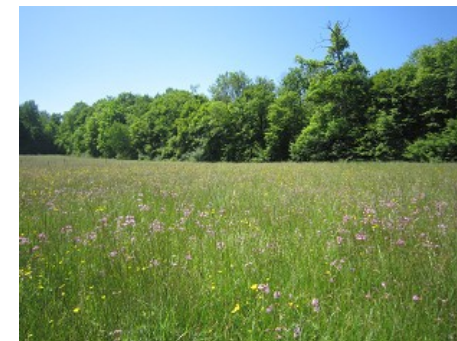
Les vèlages sont quasi terminés. Cette semaine, les derniers nés ont été embêtés par les mouches, je leur donc apporté une attention toute particulière. Le plus compliqué est de les approcher et de les attraper sans trop fâcher leur mère. Sur la page Facebook de la ferme, vous pouvez découvrir une vidéo de l'un des premiers veaux Highlands Wagyu.

Les cochons

L'été se passe tranquillement, les températures sont douces et les arrosages réguliers permettent une fouille du sol facile. Un temps de cochon parfait !

Dans les prairies de l'Avesnois

La récolte du foin se poursuit dès que la fenêtre météo le permet. C'est une année compliquée. J'ai fauché la prairie des Basseresses à Moustier, propriété du Conservatoire des Espaces Naturels. Entourée par la forêt, très humide avec une multitude de petites mares, elle héberge une flore très intéressante et multitude de grenouilles. Le plan de gestion souhaite une fauche à partir du 15 juillet, on aura pris 3 semaines de retard et certaines zones sont restées inaccessibles, le tracteur s'enfonçait de trop.



Barbecue Participatif 27 et 28 août

Cette année, la traditionnelle porte ouverte se transforme en barbecue participatif. L'idée est de passer un moment convivial ensemble (Amapiens, clients de Borre et Lille, copains et moi l'éleveur et ma famille) dans les prairies de Moustier en Fagne. Je vous invite à emmener la tente, le camping car ou tout autres moyens d'hébergement. Je vous promets un bon moment, avec notamment la visite safari nocturne et matinale de l'élevage.

Avec le CA de l'Amap, nous vous proposons un concept participatif.

Odile notre Cocotte Bloggeuse culinaire nous aidera à préparer ensemble un bon repas. Nous aurons besoins plusieurs équipes le samedi et le dimanche. Voici les missions:

- récolter des légumes chez un copain maraîcher Bio
- épluchage, préparation, cuisson
- chercher le bois dans la forêt pour le barbecue et le feu de camp
- construire des tables
- faire de la musique, chanter, raconter des blagues
- prendre des photos, servir des bières, jouer avec les enfants
- juste une exception : point besoin d'aller à la chasse, je fournirai la viande

Si vous avez d'autre idées on est preneur, inscrivez vous sur :

contact@fermedubeaupays.fr

L'AMAP du Beau Pays & Peppa dans VSD

Grâce au chef Nicolas Pourcheresse, la ferme du Beau Pays et l'une de ses truies se sont retrouvée dans le VSD du 04 août..



**La Cocotte
fait son marché
et vous propose
recettes conviviales
et bons plans**

La recette : Merci la Cocotte !

Boulettes de bœuf aux épices

Si vous n'avez pas de massalé, remplacez par du colombo. Si vous n'avez pas de colombo, remplacez par du curry. Si vous n'avez pas de curry, c'est triste !

Pour 6 personnes

Ingrédients : un peu de gingembre frais, 1 bouquet de persil plat, 1 citron, 900 g de bœuf haché, sel et poivre, 1 càc de paprika, 2 càc de massalé, 2 càs de tamari, 2 gousses d'ail, 1 œuf, huile de tournesol, 1 gros oignon, 1 boîte de tomates pelées. Accompagnement : riz basmati

Préparation : 20 min - cuisson : 20 à 25 min -

coût : * - difficulté : * - ustensiles : râpe et

film-plastique

Pelez et râpez le gingembre jusqu'aux fibres. Lavez et ciselez le persil. Pressez le citron. Ajoutez ces ingrédients à la viande. Salez et poivrez-la. Ajoutez le paprika et 1 càc de massalé, le tamari, l'ail pelé et pilé et l'œuf entier. Mélangez à la main, couvrez d'un film-plastique et laissez la viande mariner une trentaine de minutes au frais. Ensuite formez de boulettes de la grosseur d'une petite pomme. Faites-les dorer quelques minutes dans une poêle dans de l'huile chaude.

Mettez les boulettes de côté et remplacez-les par l'oignon ciselé et les tomates pelées. Écrasez-les grossièrement. Ajoutez la cuillère de massalé, mélangez bien. Quand la sauce est belle, rectifiez l'assaisonnement et reposez les boulettes sur la sauce. Servez les boulettes saupoudrées de persil plat. Servez avec du riz basmati.

