

Panier Porc

1 Roti 1 Rouelle 4 chipo herbes
4 Côtes 4 tr Jambon 1 tr Potch
1 saucisson ail 1 tr pâté bière

Panier Boeuf

6 merguez Carbonade 4 steacks 4 steacks hachés

Merci aux préparateurs des colis.

Les Soays

Nous avons eu les 20 premiers agneaux de l'année, parmi lesquels 3 couples de jumeaux. Il y a encore une quarantaine de brebis qui doivent mettre bas.



Les cigognes

Un couple a élu domicile dans les prairies en face de la maison. Il commence à faire son nid sur la perche installée par les gardes départementaux.



Je vous souhaite un bon appétit Grégory, votre producteur

Prochaine distribution : 13 mai

Nouvelle de la ferme Nouvelle de la ferme Avril 2016



C'est le printemps !

Les premiers beaux jours après ce long hiver pluvieux, la nature revit ! C'est l'effervescence entre toutes les naissances ! Il y a intérêt à être en forme, tout est à faire en même temps mais quel plaisir.

Les Highlands

Le printemps arrive, nous préparons les sorties en pâture.

Nous avons sevré les veaux il y a 1 mois, ils ont la chance d'avoir pu téter entre 8 et 10 mois.

La première sortie sera pour les jeunes Bœufs qui rejoindront le marais de Duriez la semaine prochaine. Avec le Conservatoire des Espaces Naturels, nous avons choisi de démarrer la saison de pâturage de façon plus précoce afin que les Highlands prennent de l'avance sur les joncs. Le chargement ou nombre d'animaux par parcelle est un savant calcul, fonction de l'âge, de la durée de pâturage et des indices mesurés l'an passé par un quadrillage et une notation.

Les Highlands carnet rose

Déjà 8 petits veaux highlands (fils et filles de Iron) et 2 Angus sont nés. Les premières vaches à vêler sont les génisses (= demoiselles), les vêlages se font dans le hangar pour faciliter la surveillance. Dès que le temps va s'améliorer les veaux et leurs mères sortiront en pâture.



Iron

Souvenez-vous il y a deux ans, je vous annonçais l'arrivée du taureau Iron en provenance d'un super élevage au Luxembourg. Fils de champion, j'espérai qu'il apporterait du gabarit et de la sérénité pour ses nombreux descendants. Depuis il a bien grandi, les enfants aussi, mais pas moi...



Les cochons

Les truies n'attendent pas le printemps pour être amoureuses, il n'y a pas de saison chez les cochons. A force de courir fouiller remuer, c'est leur nature, les porcs ont bien abîmé le couvert des anciens parcs. Laurent a commencé à aménager les nouveaux parcs avec de l'herbe jusqu'au groin, la transhumance des cochons commencera la semaine prochaine.

La tranquillité des cochons à cependant été perturbée. En effet des voleurs se sont introduits dans les parcs pour essayer de les attraper tout d'abord en plein jour puis pendant la nuit. Depuis deux ans nous avons déjà subit 4 vols, toujours à la même période les animaux sont tués en pâture et embarqués. Que faire ?

Les champs

C'est reparti, à fond les manettes. Premier coup de déchaumeur pour ouvrir la terre afin qu'elle sèche et se réchauffe. Dans les parcours les cochons pourront ainsi effectuer leur travail de nettoyage en mangeant les racines des adventices extraites du sol.

Dans d'autres parcelles nous affinerons, petit à petit, la terre pour y semer prochainement un mélange de Luzerne Avoine et Trèfle blanc. Après avoir récolté, durant l'été, les premières coupes, en fourrages, nous y ferons pâturer les porcs à l'automne ou au printemps prochain.

Je vais également essayer de semer un mélange spécial biomasse, c'est à dire une association multi-espèces pour avoir le maximum de végétation qui servira de couvert pour les porcs à l'automne. Ils devraient bien s'amuser.



Contrôle Ecocert

La semaine dernière s'est déroulé le contrôle Ecocert à Borre. Visite de l'élevage, des champs et de la boucherie, vérification des factures et des cahiers d'élevages. Ecocert est un des organismes agréés par l'État pour vérifier l'application du cahier des charges bio à toutes les étapes de la filière : semences, production, élevage, abattoir, transformateur, magasin. C'est le système de contrôle le plus complet de tous les labels.

Roti ou rouelle de porc cuisson basse température

Roti ou rouelle de porc cuisson basse température

BY [PHILIPPE BARATTE](#) – POSTED ON JUILLET 11, 2011 POSTED IN: [PORC](#)

Pour 4 à 6 personnes
Cuisson : Environ 3 ¼ heures (68°C à cœur)
Ingrédients :
rôti ou rouelle porc (1.200 kg): 1 pièce
Huile ou beurre à rôtir: 2 cuillérées à soupe
Sel: 1 cuillérée à soupe
Poivre du moulin: 6 tours



Au préalable :

Laisser la viande 1 heure à température ambiante
Préchauffer le four à 80°C réglage du chauffage « dessus et dessous »
Y déposer le plat de cuisson, les assiettes, le plat de service, la saucière.

Recette basse température:

Faire chauffer fortement la matière grasse dans une poêle. Y saisir le porc de tous côtés durant environ 5 minutes. Aussitôt, le déposer dans le plat de cuisson préchauffé. Assaisonner.
Piquer l'aiguillon du thermomètre au centre de la pièce de viande sans toucher d'os.
Enfourner au milieu du four durant environ 3 ¼ heures, jusqu'à atteindre 68 °C à cœur.

A ce moment, si le carré doit être tenu au chaud, régler le thermostat à 65°C. Pour une réduction rapide de la température du four et stopper la cuisson, entrouvrir la porte 5 minutes puis la refermer. La viande peut rester enfournée ainsi environ 1 heure.

J'ai testé cette recette c'est super. Grâce à la couenne et à la cuisson basse température le gras nourrit la viande en cours de cuisson, le résultat est tendre et savoureux. Cela nécessite auparavant de saisir la pièce de viande sur toute ses faces dans une poêle bien chaude avec bien du beurre, c'est la réaction de Maillard pour enfermer les sucs. Pour le service vous coupez la viande directement entre les os