

### **Panier Porc**

Fricadelle, rôti, sauté, côte, saucisses fumées  
jambon

### **Panier Mouton**

Gigot côte collier épaule, chair à kefta

### **Panier Bœuf**

Entrecôte, bouillon  
Carbonnade, steak



## **Nouvelles de la Ferme Décembre 2020**

### **Recette Jambon Noël**

**Ingrédients pour 10/12 personnes :** • 1 petit jambon de de 3 kg environ  
• 3 étoiles de badiane • 1 bâton de cannelle • 2 cc de gingembre en poudre  
• 1 cc de poivres noirs en grains • 5 clous de girofle • 2 CS de gros sel  
• 33 cl de cidre doux • 10 cl de vinaigre de cidre aromatisé au miel • 3 CS de sucre  
roux • Sel et poivre du moulin

Si votre gentil boucher a déjà cuit votre jambon, passez directement à l'étape du four, sinon, déposez le jambon dans une grande marmite et le couvrir d'eau froide. Y ajouter toutes les épices (badiane, cannelle, clous de girofle, le gingembre, les grains de poivre et le gros sel). Porter à ébullition puis poursuivre le pochage à feu doux pendant 30 minutes. Laisser le jambon refroidir dans le bouillon.

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger ensemble le cidre et le vinaigre de cidre aromatisé au miel.

Déposer le jambon égoutté ainsi que les épices dans un plat allant au four.

Saler, poivrer et répartir la moitié du sucre roux sur le jambon.

Verser le mélange cidre/vinaigre dans le plat.

Enfourner pour 2 heures. Arroser le jambon avec le jus toutes les demi-heures.

A la dernière demi-heure, saupoudrer le reste du sucre roux sur le jambon pour le caraméliser.

A déguster avec des tranches d'ananas rôtis, arroser de la sauce du jambon.

### **Le marché vert**

Animé par un groupe de bénévoles engagées, le Marché Vert est une carte collaborative qui recense tous les producteurs vendeurs directs. Il deviendra bientôt une application avec géolocalisation grâce à un crowdfunding. Il est gratuit et le restera pour les producteurs et les consommateurs. Il vous reste quelques jours pour participer à ce beau projet. <https://www.lemarchevert.fr/>

### **Les vaches : c'est la rentrée !**

C'est la pleine période de la rentrée à l'étable. C'est une période intense, mais on renoue le contact proche avec le troupeau et notamment avec les veaux nés. Depuis le printemps, ils gambadent dans les prairies, désormais dans les hangars, ce qui nous rapproche. On les docilise en les appâtant avec des bonbons (des granulés de luzerne). Les étables sont de grands hangars ouverts de tous côtés, mes animaux rustiques n'aiment pas être confinés, cependant ils apprécient être au sec avec une place pour chacun pour manger le foin tranquillement. Il y a aussi la brosse masseuse automatique qui tourne à plein régime ! La routine de l'hiver commence à s'installer, distribuer le foin, pailler les étables, nourrir les cochons, on démarre le matin, on termine le soir.



### **Les cochons**

Ils sont bien au chaud dans leurs cabanes ! Le matin, ils sont tous les uns contre les autres, on voit de la vapeur de chaleur sortir des volets... Dans les cabanes, il y a toujours bien de la paille, sur l'aire d'exercice on utilise désormais des paillettes de lin, qui font une belle litière.

### **Les Moutons**

Le troupeau c'était beaucoup agrandi ces dernières années, ils sont prolifiques ces petites bêtes ! Vu la sécheresse de cet été qui nous a privé de la moitié de notre récolte de foin, j'essaye de booster les ventes de mouton pour pouvoir acheter du fourrage. Du coup on a ramené le troupeau dans la prairie en face de la maison pour pouvoir les habituer et les attraper.

### **M6 émission « 66 mn »**

Un petit reportage a été diffusé ce dimanche sur M6, avec des petits moutons poursuivis par Marie et les enfants à Moustier, une recette de kefta et deux beaux témoignages :

### **Prochaine distribution Amap : 8 janvier**

« C'est vital à mes yeux de s'entraider en ce moment, si on ne le fait pas maintenant, on ne le fera jamais. On a une situation inédite mais on en sortira plus fort ! La condition, c'est d'être encore là tous ensemble après ! » Florent Ladeyn

« C'est surtout en cette période, qu'il faut les soutenir ... on leur montre qu'on est là, que l'on aime bien leurs produits, qu'on les aime bien ! » Odile cliente et Amapienne



Camille Carlier est avec Florent Ladeyn et Grégory Delassus à Bloempot.

8 décembre, 21:55 - Lille -

A l'origine de toutes les cuisines, il y a des producteurs, des femmes et des hommes de la terre. Un joli moment dans l'émission [66 Minutes](#) dimanche dernier sur [M6](#) avec l'éleveur [Grégory Delassus](#) et le chef [Florent Ladeyn](#)...

Se soutenir et tenir ensemble ....

Valérie Démoncourt, JB Cokelaer et 106 autres personnes 1 commentaire

Si vous lisez cette lettre, c'est que vous aussi vous faites partie des soutiens ! Merci à tous pour votre engagement Nous avons eu la chance d'avoir des commandes de colis de mouton « Je soutien mon éleveur » ! Il y a encore des agneaux à vendre et du foin à acheter, il est donc encore possible de commander sur [www.boutiquefermedubeaupays.com](http://www.boutiquefermedubeaupays.com).

Plusieurs points de dépôts gratuits et aussi la possibilité d'être livrés partout en France !



## Si on passait les fêtes ensemble (dans l'assiette) ?

Bientôt vous partagerez un bon repas de fêtes avec vos très proches Comme vous les aimez bien, vous aurez certainement à cœur de leur servir de bonnes choses. On va vous aider ! Avec toute l'équipe de la boucherie, on se met à votre service, à l'écoute de vos envies et recettes.

A votre disposition que de bons produits de notre élevage : Bœuf Angus & Highland, mouton Soay et cochon Duroc. On peut vous découper, saler, fumer, maturer, cuire en basse température... Voici quelques suggestions à compléter :

### Pour vos entrées

-Boudin Blanc, Carpaccio de porc affiné 60 jours, Coppa, Bacon, Rillettes toast chaud, Boudin blanc

### Pour le plat

Depuis quelques années certains adorent le Jambon chaud. On vous le façonne de 3 à 5 kg salé, fumé, on peut même vous le cuire au bouillon.

Il vous restera ensuite à le réchauffer au four avec une sauce champagne ou le caramélisé au miel pour le braiser. C'est ensuite facile de faire de belle tranche et c'est super bon !

On vous propose également : Carré de porc affiné, Roti Orloff (un grand classique : bacon, jambon, fromage), Echine de porc basse température, Gigot de 7 heures, Et si vous préférez la volaille, on a la farce !



## Inscription à l'amap 2021

C'est maintenant ! document dispo sur <https://amapdubeaupays.fr/>