

### Panier Porc

1 rôti, 4 saucisses, jambon, saucisson, côtes  
Rouelle, lardons, chair pour compléter  
Merci aux préparateurs des colis

### Panier Bœuf

Steaks, bouillon  
Carbonnade, entrecôte  
Steaks hachés pour compléter

### Nouveaux contrats Amap

Amapiens sérieux et engagés ; j'espère que vous avez tous bien rempli vos nouveaux contrats. C'est très important, car, pour les bénévoles qui se chargent de les rassembler, de faire les tableaux de synthèse, de lancer les prélèvements c'est un sacré boulot, des week-ends complets.

### Retour sur les fêtes

Vous êtes nombreux à nous avoir fait confiance pour vos repas de fêtes, les jambons de Noël et les boudins blancs était au top. On doit encore progresser sur le saucisson brioché, pour que la pâte colle bien au saucisson.



Si vous souhaitez, une séquence rattrapage, est toujours possible, par exemple, pour un beau jambon avec une super recette sur <http://lacocotte.nordblogs.com>.

**Je vous souhaite un bon appétit,  
Grégory, votre éleveur**

**Prochaine distribution Amap : 09 février**



**Nouvelles  
de la ferme  
Janvier 2018**



### Bonne année !

Avec toute l'équipe de la ferme, on vous souhaite une très belle année 2018. Beaucoup de sérénité, une bonne santé et un bon appétit pour vous et vos proches. J'espère que nous continuerons, ensemble, cette belle aventure, du « bien manger », des gens et des animaux bien heureux et que nous serons rejoints par de nombreux coéquipiers.

Après une année 2017 très mouvementée, j'aspire à bien soigner et gérer l'existant.

Je souhaite tout faire faire pour rester proche de mes fondamentaux, de ce que j'aime et qui est le cœur de mon métier : le partenariat avec la nature, avec mes animaux et avec les gens que je nourris.

Ensemble nous œuvrons à une alternative positive et gourmande dans ce monde bien tourmenté, on fait notre part, du mieux que l'on peut et c'est déjà très bien. Pour cela j'ai besoin de vous et j'espère que vous avez un peu besoin de moi...

### Les vaches

Les Highlands m'ont réservé une petite surprise ! Le jour de l'an, en rentrant d'avoir festoyé, je suis allé souhaiter une bonne nuit et une bonne année aux vaches. Elles me semblaient bien agitées. J'ai vite compris pourquoi. Il y avait un petit veau dans l'étable. Marie est vite venue m'aider pour aménager un petit parc, pour lui et sa mère. Les enfants sitôt accourus ont décidé de l'appeler Surprise. Les premiers vêlages étaient prévus pour février, je pense que Rocky, le beau taureau Angus a dû filouter ...



Ce mardi nous avons rentré le dernier lot de génisses qui pâturaient derrière le château d'Éppe Sauvage. Elles sont belles comme tout, beau gabarit, beau poil, elles vèleront à partir de début avril.

La semaine dernière nous avons réalisé la prophylaxie obligatoire. Avec le véto, une prise de sang à chaque vache. Au fil des ans et de la sélection génétique, les vaches sont de plus en plus dociles et je prends de moins en moins de coup de pattes Je pourrai bientôt me passer des protèges tibias.

### Les moutons

Ceux-là aussi me font des surprises, déjà 2 agneaux c'est un peu tôt en saison mais le temps est clément et ils galopent déjà bien derrière leur mère.

### Côté cuisine et chef

Deux nouveaux partenariats débutés ce mois-ci à Lille :

Vini Vivi la cave à vin de notre ami Gilberto, dans le local où nous avons ouvert la boucherie éphémère du vieux Lille et Babe, un nouveau steak House rue de l'hôpital militaire.



### Chantier Cabane

Les cochons sont de gentils animaux, mais ils sont très joueurs. A la force du groin, ils arrivent à nous abîmer les cabanes. Ajouter à cela quelques tempêtes, nous avons beaucoup de réparations à faire. Un premier chantier avec les amapiens a déjà eu lieu. L'organisation est désormais calée, toutes les bonnes volontés sachant un peu bricoler sont donc les bienvenues à Borre le Samedi matin. Pour plus de détail appeler moi : 0683291058.



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

### Jambon des fêtes aux épices cajuns

Jambon bouilli, jambon cuit des heures et des heures et jambon englouti par tous les invités. C'est la fête chez les Cajuns !



#### **Pour 20 personnes**

**Ingrédients :** 1 jambon de 5 kg à cuire, 1 oignon, thym, 2 branches de céleri, 10 baies de genièvre, laurier, gros sel, 2 càs de mélasse ou de miel, 25 cl de coulis de tomates, 1 càs d'ail moulu, origan, cumin et coriandre en poudre, 1 càs de moutarde, piment de Cayenne, clous de girofle, sel, poivre.

Préparation : 15 min – cuisson : 4 h 30 – coût : \* - difficulté : \*

Plongez le jambon dans une grande marmite d'eau avec oignon, thym, céleri, baies de genièvre, laurier et 1 grosse poignée de gros sel. Faites bouillir 1 h 30. Laissez refroidir dans le bouillon.

Préchauffez le four à 190° C. Mélangez miel, coulis de tomates, épices et aromates en quantité raisonnable. Badigeonnez la peau du jambon de ce mélange puis incisez-la en losanges. Dans chaque pointe, piquez des clous de girofle. Salez et poivrez. Déposez le jambon dans un grand plat qui va au four et enfournez-le 3 heures, côté peau incisée sur le dessus, d'abord 1 h 30 au four à 170° C puis à 120° C. Arrosez de bouillon pour éviter que cela ne sèche et badigeonnez aussi souvent de sauce qui se forme. Servez avec la sauce du plat, Ecodans des assiettes creuses avec la viande fumée coupée en morceaux.