

Panier Porc :

1 rôti 4 saucisses, 6 chipos nature, 6 chipos campagne, Jambon blanc, saucissons ail saucissons sec côtes, chair pour compléter

Panier Boeuf :

6 merguez, 5 steaks,, 1 kg carbonade, bouillon steak haché pour compléter

Le foin on attend...

Une semaine sans pluie, c'est le temps nécessaire pour réaliser du bon foin. L'herbe a bien poussé, mais il nous reste à réussir la récolte, l'enjeu est important, c'est toute la nourriture pour cet hiver. Nous avons déjà récolté une première coupe à Borre et dans l'Avesnois sur une bonne partie des surfaces. Il devrait faire beau la semaine prochaine pour faucher d'autres parcelles.

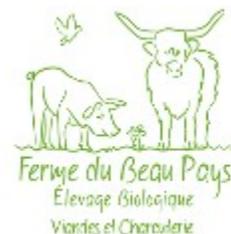
Sauvetage en famille

Les yeux dans les yeux : opération sauvetage en famille ! La vache et un des jumeaux dans la bétailière, le jumeau rejeté dans les bras de Flore. Marie et Célestin à l'ouverture des barrières. Mission réussie ! La petite famille se porte bien !



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

Prochaine distribution : 12 juillet



**Les Nouvelles de la
Ferme Juin 2019**



Les Highlands et les Angus

Les vêlages continuent de bien se dérouler, plus qu'un seul attendu chez les Angus et encore un tiers chez les Highlands. Les petits veaux poussent bien, la météo est un peu fraîche, mais les arrosages réguliers ont favorisé la pousse de l'herbe, qui est transformée en bon lait bio par les mères. Parfois lors des tempêtes, les arbres de la forêt voisine tombe du côté de la prairie et se transforme en parc de jeux.



L'heure des choix

C'est en ce moment que je décide des animaux à mettre à la reproduction, de l'évolution du troupeau, de la production à commercialiser dans 4 ans. Mon objectif est de stabiliser la taille du cheptel pour bien valoriser les herbages et de bien choisir les reproducteurs à vêlage et croissance facile.

Du côté des taureaux, c'est donc décidé, Gilberto l'Angus avec les Highlands, Inuit l'highland avec les Angus, Tx45 le Angus-Wagyu, avec les génisses highlands, et pour les génisses Angus achat d'un petit nouveau. Et au cas où il y aurait une panne chez un des gars, on rechangera en cours de saison !



Un kiosque à charcuterie

Avec Willy, que certains d'entre vous ont déjà rencontré à la boutique éphémère du vieux Lille, La Ferme du beau Pays s'associe au projet Hirondelle au parc JB Lebas à Lille.

Le lieu sera ouvert du jeudi soir au dimanche après-midi.

Un projet, des copains simples et conviviaux ! Un lieu alternatif et solidaire bricolé avec peu de moyens, mais beaucoup de débrouille et d'envie pour proposer le fruit de personnes qui travaillent bien dans une ambiance de partage.

Pour nous, Ferme du Beau Pays Elevage et Boucherie Bio ce sera un Kiosque charcuterie à consommer sur place ou à emporter. Il y aura également une bière Hirondelle brassée localement, un maraîcher Julien Magniez qui aime sa terre, un cuisinier Maxime Schelstraete nature et inspiré, un glacier Corrado Barberis italien et gourmand.

Si tu as des idées, des envies, ce lieu et ce projet sont ouverts..

Soirée ouverture ce jeudi 13 juin !



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

Bouillon au bœuf à mille-pâtes

N'allez pas me dire que vous n'avez pas le temps de cuisiner ! Un reste de bœuf bouilli et son bouillon et vous serez heureux.



Pour 6 personnes

Ingrédients : 300 g de bœuf bouilli, 1 cuillère à café de concentré de tomates, 3 gousses d'ail, 2 litres de bouillon de bœuf-maison, 2 œufs, ciboulette, persil plat, 100 g de petites pâtes (vermicelle, piombi, orzo..), sel et poivre, matière grasse.

Préparation : 20 min – **cuisson :** 30 min – **coût :** * – **difficulté :** *

Faites chauffer un peu de matière grasse dans un faitout et faites-y dorer le bœuf bouilli coupé en très petits morceaux. Ajoutez l'ail pelé et pilé et le concentré de tomates. Versez le bouillon et laissez cuire à couvert 25 minutes. Au bout du temps, battez les œufs, ajoutez la ciboulette et le persil ciselés et faites-les cuire en omelette fine dans une poêle antiadhésive. Sortez-la de la poêle, roulez-la et coupez-la en fines tranches. Réservez. Ajoutez les pâtes dans le bouillon et laissez-les cuire le temps indiqué sur le paquet. Au moment de servir, disposez les lamelles d'omelette au fond d'assiettes creuses et versez le bouillon à la viande par-dessus. Assaisonnez et parsemez les assiettes de ciboulette et persil et servez bien chaud.



Vozer Lille

2 juin, 15:06 · 🌐

👍 J'aime la Page



VOZER.FR

L'Hirondelle, la nouvelle brasserie - food-court, va ouvrir ses portes mi-juin

En savoir plus