

Panier Porc :

1 rôti, saucisses, chipos nature, chipos campagne, côtes, saucissons ail, côtes, pâté à la bière lardons pour compléter

Panier Boeuf :

Merguez, steaks, carbonade, entrecôte steak haché pour compléter

Le foin on attend que ça repousse

Durant la période sèche tout a été récolté, on a obtenu seulement la moitié par rapport aux autres années. La saison a démarré très humide puis très sèche et froide avec des gelées tardives. Il a un peu plu ces derniers jours, ça commence à repousser doucement, pourvu qu'il n'y ait pas de sécheresse cet été...

Surveillance !

Le boulot en ce moment c'est aussi de rendre visite au troupeau éloigné pour garder le contact, c'est très important si jamais, un animal s'échappe, ou nécessite d'être rattrapé. J'y vais avec un peu de grain bio et on bavarde 5 mn.

En photo une génisses croisée fille de Roussetdouce et de Gilberto, croisée highland Angus, prometteuse, bonne croissance, bon caractère !



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

Prochaine distribution : 10 juillet



**Les Nouvelles de la
Ferme Juin 2020**



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, nous attendions la pluie avec impatience, l'herbe a souffert de la sécheresse précoce.



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 l'ajuster aux herbages et de bien choisir les reproducteurs à vêlage et croissance facile.

Je suis allée au Luxembourg chez le baron de Schoerlmer chercher un super taureau Angus issu d'une très belle



lignée. Il a 15 mois, c'est encore jeune mais il est déjà très beau. On a décidé de l'appeler Enzo. Il aura pour mission de lover les highlands. Pour les Angus, Tournesol, taureau highland tranquille et efficace, rempile pour une année. Pour les génisses, ce sera Réglys, croisé Angus Wagyu qui fait des petits veaux à la naissance.

En secours j'ai encore Inuit un highland de 3 ans et Roubi qui a tout juste un an mais pourra faire quelques essais cette année.

Tx45 a quant à lui terminer carrière, vendredi dernier, j'étais à peine arrivé à la boucherie, que j'ai dû repartir dans l'Avesnois car il s'était sauvé et essayait de régler son compte au taureau du voisin. Il était resté calme jusqu'à présent, mais il commençait à se faire déborder par ses hormones.

Je recrute !

Voilà que je me retrouve tout seul sur l'élevage, plus d'apprenti, plus de salarié, du coup j'ai bien du mal à tout faire. J'ai lancé des annonces mais pas encore de réponse probante pour le moment. Je recherche un salarié d'élevage polyvalent, bricoleur avec expérience. Il y a également 2 places d'apprenti disponibles. Conscient que Moustier n'est pas le centre du monde, je suis sur une piste pour un logement à proximité.

Amélioration !

Pour essayer de gagner un peu de temps, j'installe des abreuvoirs automatiques pour les cochons. Durant le confinement, ce sont les enfants qui avaient la charge de donner à boire, mais l'école a repris...



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

Saucisson brioché Merci la cocotte !

François Cavanna qui parlait bien a dit : « la chenille devient papillon, le cochon devient saucisson, c'est une grande loi de la nature ».

Du talent du charcutier à l'embosser en le parfumant à celui du chef ou de la cheffe (n'oublions pas les célèbres mères qui ont fait la réputation des maisons bourgeoises de la ville) à le cuisiner dans les bouchons, le saucisson Lyonnais est un des multiples et savoureux plats de la capitale des Gaules. Plat simple et réconfortant, il se plaît accompagné d'une salade bien relevée. Essayez-le avec un peu de sauce brune au bouillon de viande et aux oignons. C'est pas mal aussi ! Et si vous avez la chance le trouver un vrai saucisson Lyonnais nature, aux pistaches ou à la truffe, alors vous serez heureux.

Pour 6 à 10 personnes

Ingrédients : 1 saucisson à cuire de 500 g (**celui de votre colis est déjà cuit**), 300 g de farine de blé, 1 cuillère à soupe de levure sèche de boulanger ou 15 g de levure fraîche, 100 g de beurre, 2 œufs, 3 g de sel, 50 g de fromage de chèvre frais, un peu de lait.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h – coût : * - difficulté : * - ustensiles : papier-cuisson et moule à cake



Faites bouillir le saucisson 15 minutes dans une marmite d'eau. Sortez-le, enlevez-lui la peau et laissez-le refroidir. Délayez la levure dans 10 cl de lait tiédi. Battez les œufs. Dans un plat mélangez farine, levure et lait, œufs battus, beurre fondu et sel. Pétrissez jusqu'à obtenir une belle boule non collante. Étalez-la en un rectangle large comme le moule à cake et suffisamment grand pour enrouler le saucisson. Coupez le fromage en petits morceaux et disposez-les au centre de la pâte. Posez le saucisson dessus et enroulez-le dans la pâte. Déposez le tout dans le moule à cake tapissé de papier-cuisson en enfermant bien le saucisson. Couvrez d'un linge et laissez lever 1 h 30 à 2 h. Au moment de la cuire dans un four préchauffé à 180°C, badigeonnez la brioche d'un peu de lait et enfournez-la 35 à 40 minutes.