

Panier Porc

1 saucisson ail, rôti, côtes, saucisses, Rillettes, Rouelle chair pour compléter

Panier Boeuf

3 entrecôtes, carbonnade, bouillon, steak, steak haché pour compléter
Merci aux préparateurs des colis.

Les cigognes

Elles sont arrivées ! on a la chance de les voir depuis la maison ! Pour le moment elles viennent chercher des matériaux de construction autour de la ferme On espère que la couvée va bien se passer comme l'année dernière !



La bière

On est coincé, pas moyen de trouver une malterie qui voudrait bien malter notre orge ! Au pire l'orge nourrira les cochons, mais j'aurai préféré que la bière nous abreuve ! Je lance donc un avis de recherche : qui connaît quelqu'un qui connaîtrait Jean Louis Dourcy *Directeur Général* de la *Malterie du Château* à Beloeil Belgique ? ou un belge influent genre le roi Philippe pour décoinser la situation... Récompenses...



JEAN-LOUIS DOURCY

Malt Maker
Beloeil - Belgium

SA BIOGRAPHIE

Directeur général de La Malterie du Château, la plus ancienne malterie de Belgique.

@JEANLOUISDOURCY

Je compte sur vous et je vous souhaite un bon appétit !

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution Amap : 10 avril



Nouvelles de la ferme Mars 2020



L'actualité

C'est un peu bizarre en ce moment...

On est toujours très heureux de vous voir à la boucherie en vrai, mais si vous préférez être livrés à domicile, vous pouvez commander sur le site internet www.boutiquefermedubeaupays.com. La livraison est possible via chronofresh (20 €) partout en France et via mon Nestor (7 à 12 €) en vélo ou véhicule électrique sur Lille et alentours.

Les vaches

Le soleil fait son apparition, l'herbe commence à pousser cela sent la fin de l'hiver. Les premiers vélages sont attendus d'ici 15 jours, mais les prairies sont gorgées d'eau. Il faudra patienter encore un peu pour sortir les meuh ! Elles ont hâte et moi aussi ! L'hiver est intense quand il faut nourrir et pailler toutes ses bêtes ! En plus la pailleuse, machine qui sert à envoyer la paille dans les étables, est tombée en panne, le temps d'en trouver une autre d'occasion, on a paillé à la fourche durant un mois, 1h30 de sport quotidien en plus du reste, on le sent passer !

Les moutons Soays

Depuis mi-janvier, il y a eu de nouveaux agneaux presque tous les jours. Ils sont bien habillés avec leur laine bouclée, mais pour eux aussi ce serait cool un peu de soleil...



Les cochons

Le maroilles Bio de la fromagerie du Pont de Sains connaît un grand succès, pour le bonheur des cochons qui peuvent avoir du bon petit lait Bio (sérum issu de la fabrication) à volonté en complément de leurs céréales et de l'herbe préfanée. Un vrai festin !

Aubépine

C'est le projet de Simon notre ami et client !

Situé à Glageon, La maison d'hôtes composée de 3 chambres est engagée dans une démarche de tourisme durable, pour le bien-être des visiteurs et le respect de l'environnement. Nous vous y proposons également une table d'hôtes bistronomique à partir des produits des fermes de l'Avesnois. Nous vous y accueillons depuis le 30 octobre 2019.

Le micro-restaurant - une douzaine de couverts - s'inscrit dans la mouvance du Slow Food où un aliment doit être bon, propre et sain. Il proposera une cuisine respectueuse des saisons à partir de produits biologiques des paysans locaux. Ouverture prévue pour l'été 2020, à suivre...



Les animations de l'Aubépine :

Retrouvez l'ambiance unique des maisons d'hôtes, accueil chaleureux et en toute simplicité, le temps d'un atelier cuisine. 45 €/pers. – Maxi 6 pers. - Durée 2h30, 14h15 – 16h45, sur réservation.

« Au goût, c'est plus doux ! », samedi 28 mars

Et si le maroilles s'invitait à l'apéro sous forme de petites amuses bouches... : gougères (pâte à choux), Pão de Queijo (petit pain brésilien à la farine de manioc), chantilly de maroilles, brioches aux Maroilles !

« P'tits biscuits », samedi 11 et mercredi 22 avril

À l'apéritif, pour un goûter ou accompagner son yaourt, rien de tel qu'un petit biscuit... des recettes (sablé apéritif, crackers, sablé goûter) simples, rapides et pratiques au quotidien pour les préparer maison, sans additif ajouté et avec aucun sur emballage !

« Aïe aïe aïe ! », les samedis 18 avril et 2 mai

C'est la pleine saison de l'ail des ours, profitez du printemps pour les 1ères balades en forêt... peut-être que vous y découvrirez un spot d'ail des ours !

Comment le cuisiner, découvrons l'ail des ours sous toutes ses formes : en pesto, poudre, fermentés, huile et mayonnaise...

Vous repartirez également avec quelques idées recettes : farçou, risotto ou encore velouté.



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

La recette Merci la Cocotte !

Bœuf cacahuètes aux spaghettis Du goût, des parfums, des odeurs de piment, de cacahuète et du bœuf juste cuit. Tout ça sur des spaghettis. On est bien. Ah oui !

Pour 6 personnes

Ingrédients : 500 g de spaghettis, gros sel, huile d'arachide, 1 gros oignon, 1 gousse d'ail, ½ cube de bouillon bio, 1 petite boîte de tomates concassées, un peu de concentré de tomates, 1 cuillère à soupe de pâte de cacahuètes, pâte de piment, 3 beefsteaks, 10 g de beurre.

Préparation : 15 min – cuisson : 30 min – coût : * - difficulté : *

Faites chauffer de l'eau salée et un filet d'huile dans une marmite pour y faire cuire les spaghettis. A côté, dans une casserole, faites dorer l'oignon et l'ail pelés et ciselés dans un peu d'huile. Ajoutez les tomates concassées et le concentré. Continuez avec la pâte d'arachide et un peu de pâte de piment. Mélangez bien, ajoutez un verre d'eau (la pâte d'arachide est très sèche), émiettez le bouillon-cube sur la sauce et laissez mijoter en remuant de temps en temps.

Coupez le bœuf en lanières puis en tout petits cubes. Faites chauffer un peu d'huile et de beurre dans une poêle et faites-y dorer les dés de bœuf très rapidement. Il faut que le centre soit encore rouge. Servez pâtes, sauce à l'arachide et dés de bœuf bien chauds.

