

Panier Porc

1 jambette fumée, 4 saucisses, 1 Rôti, 4 côtes
Jambon, Lard, saucissons
chair pour compléter
Merci aux préparateurs des colis.

Panier Bœuf

steaks steacks hachés
Carbo, Merguez
Bouillon, entrecôte



Nouvelle de la ferme Octobre 2018

AG de l'Amap

Elle s'est déroulée ce samedi 06 octobre à Hazebrouck. Top organisation et convivialité !

Bientôt un nouveau resto à Bois Grenier



La table des jardins homard & boeuf
25 septembre, 21:37 · 🌐

Moment de partage, simplement merci #gregorydelassus #highland @latabledesjardins #homardetboeuf

Je vous souhaite un bon appétit, Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 09 novembre

Les Highlands et les Angus

Elles profitent encore de leur saison de pâturage et du temps clémente. Les veaux ont bien grandi. Après une longue période de sécheresse, on a une petite pousse d'herbe, mais je complète encore avec un peu de foin.

Les cochons

Les essais d'engraissement avec le petit lait Bio dans l'Avesnois sont concluants ! Les cochons profitent bien, la viande est tendre et bien persillée. Nous continuons donc dans cette voie, du coup une partie des cabanes a voyagé des Flandres à l'Avesnois, un convoi particulier..



Les moutons

Une nouvelle saison de reproduction a commencé. Les béliers ont fort à faire avec chacun une quarantaine de prétendantes ! Je n'ai pas séparé les lots, je laisse faire la nature, du coup ce sera la loi du plus fort !

Les foins

Cette semaine est très intense, pour faucher, faner, andainer, la deuxième et dernière coupe d'herbe. Nous presserons les derniers ballots ces prochains jours. Nous avons fait une belle récolte au mois de juin. Par contre, depuis il a fait très sec, j'ai attendu au maximum, mais sur une partie des prairies, il n'y a rien à récolter, heureusement sur d'autres plus humides il y a un peu d'herbe.

Malgré tout, le stock devrait être tout juste suffisant pour tenir l'hiver, nous avons déjà dû en utiliser cet été, pour compléter le manque d'herbe. Mes vaches étant des ruminantes, elles mangent naturellement que de l'herbe sous forme de foin ou de préfané. Durant tout l'hiver, il faut donc assurer la récolte.

Avec tout ça je n'ai pas beaucoup été présent à la boucherie, même si l'équipe a assuré j'ai hâte de de vous retrouver !

A Longuenesse déjà 1 an !

Marie-Line et Mickaël Amapiens, soutiens de longue date de la ferme et gérants de la Biocoop Allée Honoré de Balzac, nous ont réservé une belle place dans leur nouveau magasin ! Nous gérons donc un beau comptoir avec tous nos produits. Pour vous servir, Hervé, un boucher expérimenté qui en plus aime cuisiner (crêpes, paupiettes).

Un partenariat avec la Ferme du Beau Pays

Le Biocoop de l'Audomarois, ce sont aussi de belles histoires et des produits d'exception. Désormais, le magasin accueille un espace boucherie tenu par le producteur de viande bio Grégory Delassus. A Borre dans les Flandres, et à Moustier-en-Fagne dans l'Avesnois, Grégory élève des porcs Duroc, des vaches Highland et des moutons de Soay. Ces races rustiques donnent une viande d'une qualité exceptionnelle, reconnue par des grands chefs tels Anne-Sophie Pic... Une viande que Grégory Delassus affine pour en développer tous les arômes. L'excellence désormais disponible à deux pas de chez vous ! Crêpinettes, jambons, lard fumé, pâté à la bière etc, servi par un boucher de Lumbres, qui a retrouvé ici un emploi après la fermeture de sa boucherie artisanale. Décidément, la bio a vraiment tout bon.



Mange Lille !

Pas de chance, un avis de tempère étant annoncé, le grand marché des producteurs qui se déroule à l'extérieur a été annulé. Mickael Braure chef du Witllof à Ennevelin m'a accueilli sur son stand dans la Halles Saint Sauveur. Nous avons proposé des dégustations, c'était sympa de partager ce moment avec les chefs et les gourmands.



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

La recette Merci la Cocotte !

Bœuf à la bière de Chimay

Si vous avez le temps, privilégiez la cuisson lente en cocotte en fonte et oubliez-la sur le feu réglé au minimum ou dans le four à 100° C.



Pour 6 personnes

Ingédients : 800 g de carbonnades de bœuf* (macreuse, jumeau...), huile, beurre, 1 tête d'ail fumé, 10 baies de genièvre, 50 cl de bière de Chimay blanche, sel, poivre, piri-piri, 20 cl de crème liquide.

Préparation : 15 min – cuisson : 45 min – coût : * - difficulté : * - ustensiles : cocotte-minute, chinois

Coupez le bœuf en dés réguliers. Dans la cocotte faites-les dorer dans un peu d'huile et de beurre. Pelez la tête d'ail et ajoutez toutes les gousses dans la cocotte. Ajoutez les baies de genièvre écrasées, le sel et le poivre, la bière et quelques gouttes de piri-piri. Fermez la cocotte-minute, mettez-la en pression, laissez cuire à feu très doux pendant 30 à 40 minutes.

A la fin du temps, mettez la viande de côté. Passez la sauce au chinois pour enlever les petits morceaux. Ajoutez 20 cl de crème, remuez, remettez sur le feu et laissez la sauce réduire encore 5 minutes. Servez avec des frites, de la purée ou des pâtes type spätzles et régalez-vous.

*Le bœuf est bio, de race Highland. Il est élevé par Grégory Delassus et vient de la [Ferme du beau pays](#).