La cagnotte des Fagnes

Nous sommes déjà à la moitié de l'objectif ! On continu l'appel !

1ère collecte :

Gregory, éleveur bio de la Ferme du Beau Pays, agrandit son cheptel

Après un démarrage à Borre, dans les Flandres, Grégory Delassus s'installe dans l'Avesnois, à Moustier-en-Fagne, où il a été choisi pour faire pâturer ses vaches dans un Espace Naturel Sensible du département du Nord.

L'exploitation

Elevage de porcs bio en plein air, d'Highlands et d'Angus à l'herbe :

- Installation en 2000
- Ouverture d'une boucherie à la ferme à Borre en 2003
- Création de l'AMAP du Beau Pays en 2009 (100 Familles)
- Ouverture d'une boucherie à Wazemmes en 2011
- Partenariat avec 3 AMAP de l'agglomération lilloise en 2012
- Création de 5 emplois et formation de 3 apprentis, en plus de l'emploi de Grégory
- Partenariat avec des restaurateurs

De l'élevage à la transformation, tout se passe à la ferme !

Le projet

Collecter auprès des adhérents
18 000€
pour financer le cycle de production de 12 bœufs
de la naissance à la transformation (durée : 4 ans et demi)
Durée du prêt octroyé à Grégory : 5 ans et demi

Contact & Liens

Télécharger le dossier sur le site de la ferme : http://www.fermedubeaupays.com

Pour nous contacter : cagnottedesfagnes@orange.fr

AG Amap

Elle s'est déroulé le 14 octobre à **9h30** Au restaurant « l'Atelier de Mademoiselle ». Ambiance convivial et studieuse, organisation au top ! Les nouveaux contrats sont disponibles sur le site internet Amap du Beau Pays. Merci de les renvoyer au plus vite !

La recette

Notre amie La Cocotte, prépare ses prochains livres, un sur la cuisine du Nord qui sortira début d'année et un autre illustré pour les enfants sur les patates avec une enquête policière… En attendant, voici la recette qu'elle nous propose :

Rassacache aux lingots du Nord

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 rouelle ou 1 jarret de porc d'1,5 kg, 500 g de lingots* du Nord, ½ chou frisé, 6 pommes de terre, 3 carottes, 1 poireau,1 bouquet garni, 2 oignons, laurier, 2 clous de girofle, sel, poivre, beurre et moutarde

Cuisson : 2 h

Dans une marmite d'eau salée, faites cuire le jarret pendant 1h30, avec un bouquet garni, un oignon piqué de clous de girofle, le laurier et le 1/2 chou coupé en 2 et débarrassé du cœur. 45 minutes après le début de la cuisson, mettez les lingots du Nord dans une casserole. Mouillez-les avec 5 louches de bouillon de la marmite et faites-les cuire une heure, en surveillant en permanence la cuisson. Il ne faut pas qu'ils se transforment en purée. Ajoutez du bouillon si nécessaire. Vous pouvez aussi les enfermer dans une étamine et les mettre dans la marmite.

Au bout d'1h30, épluchez carottes, pommes de terre et poireau, ajoutez-les dans la marmite avec la viande et faites cuire 30 minutes environ.

Au moment de servir, faites fondre du beurre dans une poêle. Emincez le second oignon et faites-le roussir dans le beurre. Ecrasez pommes de terre, poireau et carottes et ajoutez-les à la poêle. Remuez et faites dorer quelques instants. Mouillez avec un peu de bouillon pour ne pas que ça attache. Salez et poivrez. Ajoutez chou frisé et lingots et servez avec la viande coupée en gros morceaux effilochée. Proposez de la moutarde pour accompagner la viande.

Si les lingots du Nord sont de l'année, vous n'avez pas besoin de les faire tremper.