

Panier Porc :

1 saucisson, 1 tr pâté à la bière, 4 saucisses, 1 rôti, 1 rouelle, chair

Panier Boeuf :

5 steak, 2 entrecôtes, bouillon, jarret, steak haché

Recherche apprentis !

Je recherche un apprenti Eleveur pour la ferme dans l'Avesnois. Il faut aimer les bêtes et la nature.

Retour sur La braderie et le déjeuner sur les pavés

Braderie de Lille, Déjeuner sur les pavés dans le vieux Lille, on envoie les burgers ! Heureusement, toute l'équipe est mobilisée. Célestin est également venu nous aider !



Nouvelle de la ferme Septembre 2019



Les moutons

Si tout va bien on les attrape ce Week end avec l'aide des Amapiens, des cow boys et cow girls d'un jour, de Pascal et ses chiens Border. Nous pourrions ainsi les trier. Toutes les belles brebis et les agnelles sont reparties dans les prairies de l'espace naturel avec les béliers. Ce sera déjà la saison des amours, pour des agnelages à partir de début janvier.



Les jeunes mâles de l'année seront gardés dans la prairie près des bâtiments, comme cela on pourra les rattraper facilement pour vous les proposer à la boucherie.

Les vaches



Tout va bien pour elle ! les vêlages sont terminés. Les petits veaux gambadent, l'herbe a reverdi un peu et les vaches sont en bonne formes. Il fait toujours secs dans l'avesnois, on complète donc avec un ballot de foin à disposition dans les prairies. Ci-dessus les bœufs Angus.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 octobre

Les cochons

Nous avons accueilli 2 nouveaux mâles reproducteur de race Duroc. Ils viennent d'Irlande et ont déjà commencé leur mission ! Pour répartir leurs activités et mon travail, j'essaye, selon les chaleurs des truies, de leur proposer une truie par semaine. Comme cela, si tout va bien 115 jours plus tard arrivent les petits porcelets...



Mange Lille La cantine !

Nous participons à la cantine éphémère. Willy vous proposera des entrées charcutières toute la semaine et une saucisse purée le mercredi midi !



Elle n'ouvrira que 6 jours du 15 au 21 septembre La Cantine de L'Hirondelle est un restaurant éphémère qui propose un menu unique au déjeuner. L'esprit : on s'inspire des classiques de nos cantines d'école, mais à la sauce des chefs et des producteurs locaux, avec leurs bons produits et leur créativité. Formule déjeuner (entrée, plat, dessert + 1 boisson) : 28 € du lundi au vendredi. Formule Brunch 28€, samedi 21. Réservation sur www.mangelille.com

Mange Lille Le grand Marché!

Nous serons présents avec les chefs sur le grand marché le dimanche 22 septembre devant l'Hirondelle bld JB lebas! C'est un événement très sympa ! Venez nous dire bonjour il y aura des bonnes choses à manger ! et si vous avez un peu de temps les coups de main sont les bienvenus !

La recette Merci la Cocotte !



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

Pudding à la viande

Je sais que la saison ne se prête pas à un pot-au-feu mais vous pouvez faire bouillir un morceau de bœuf tout simplement.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 350 g de viande cuite de pot-au-feu, ½ baguette de pain dur, 200 ml de lait, 3 œufs, 2 échalotes, du persil plat, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 càc d'ail en poudre, sel, poivre, piment de Cayenne en poudre, 10 très fines tranches de jambon cru, beurre.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h – coût : * - difficulté : * - ustensiles : hachoir électrique ou blender, moule à cake antiadhésif

Cassez le pain en petits morceaux, déposez-les dans un plat creux et couvrez-les de lait. Laissez gonfler 30 minutes. Préchauffez le four à 180° C. Coupez la viande bien froide en petits morceaux. Pelez les échalotes. Dans le hachoir assemblez viande, pain et lait, œufs entiers, persil ciselé, échalotes et ail. Hachez finement. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait. Terminez avec la levure et les assaisonnements. Mélangez vigoureusement. Beurrez légèrement le moule à cake et posez le jambon dans le fond, en le faisant ressortir du moule. Versez la préparation à la viande et recouvrez de jambon. Enfouez le plat pendant 1 h. Servez ce pudding en tranches avec une salade.



Panier Porc :

1 saucisson, 1 tr pâté à la bière, 4 saucisses, 1 rôti, 1 rouelle, chair

Panier Boeuf :

5 steak, 2 entrecôtes, bouillon, jarret, steak haché

Recherche apprentis !

Je recherche un apprenti Eleveur pour la ferme dans l'Avesnois. Il faut aimer les bêtes et la nature.

Retour sur La braderie et le déjeuner sur les pavés

Braderie de Lille, Déjeuner sur les pavés dans le vieux Lille, on envoie les burgers ! Heureusement, toute l'équipe est mobilisée. Célestin est également venu nous aider !



Nouvelle de la ferme Septembre 2019



Les moutons

Si tout va bien on les attrape ce Week end avec l'aide des Amapiens, des cow boys et cow girls d'un jour, de Pascal et ses chiens Border. Nous pourrions ainsi les trier. Toutes les belles brebis et les agnelles sont reparties dans les prairies de l'espace naturel avec les béliers. Ce sera déjà la saison des amours, pour des agnelages à partir de début janvier.



Les jeunes mâles de l'année seront gardés dans la prairie près des bâtiments, comme cela on pourra les rattraper facilement pour vous les proposer à la boucherie.

Les vaches



Tout va bien pour elle ! les vêlages sont terminés. Les petits veaux gambadent, l'herbe a reverdi un peu et les vaches sont en bonne formes. Il fait toujours secs dans l'avesnois, on complète donc avec un ballot de foin à disposition dans les prairies. Ci-dessus les bœufs Angus.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 octobre

Les cochons

Nous avons accueilli 2 nouveaux mâles reproducteur de race Duroc. Ils viennent d'Irlande et ont déjà commencé leur mission ! Pour répartir leurs activités et mon travail, j'essaye, selon les chaleurs des truies, de leur proposer une truie par semaine. Comme cela, si tout va bien 115 jours plus tard arrivent les petits porcelets...



Mange Lille La cantine !

Nous participons à la cantine éphémère. Willy vous proposera des entrées charcutières toute la semaine et une saucisse purée le mercredi midi !



Elle n'ouvrira que 6 jours du 15 au 21 septembre La Cantine de L'Hirondelle est un restaurant éphémère qui propose un menu unique au déjeuner. L'esprit : on s'inspire des classiques de nos cantines d'école, mais à la sauce des chefs et des producteurs locaux, avec leurs bons produits et leur créativité. Formule déjeuner (entrée, plat, dessert + 1 boisson) : 28 € du lundi au vendredi. Formule Brunch 28€, samedi 21. Réservation sur www.mangelille.com

Mange Lille Le grand Marché!

Nous serons présents avec les chefs sur le grand marché le dimanche 22 septembre devant l'Hirondelle bld JB lebas! C'est un évènement très sympa ! Venez nous dire bonjour il y aura des bonnes choses à manger ! et si vous avez un peu de temps les coups de main sont les bienvenus !

La recette Merci la Cocotte !



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

Pudding à la viande

Je sais que la saison ne se prête pas à un pot-au-feu mais vous pouvez faire bouillir un morceau de bœuf tout simplement.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 350 g de viande cuite de pot-au-feu, ½ baguette de pain dur, 200 ml de lait, 3 œufs, 2 échalotes, du persil plat, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 càc d'ail en poudre, sel, poivre, piment de Cayenne en poudre, 10 très fines tranches de jambon cru, beurre.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h – coût : * - difficulté : * - ustensiles : hachoir électrique ou blender, moule à cake antiadhésif

Cassez le pain en petits morceaux, déposez-les dans un plat creux et couvrez-les de lait. Laissez gonfler 30 minutes. Préchauffez le four à 180° C. Coupez la viande bien froide en petits morceaux. Pelez les échalotes. Dans le hachoir assemblez viande, pain et lait, œufs entiers, persil ciselé, échalotes et ail. Hachez finement. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait. Terminez avec la levure et les assaisonnements. Mélangez vigoureusement. Beurrez légèrement le moule à cake et posez le jambon dans le fond, en le faisant ressortir du moule. Versez la préparation à la viande et recouvrez de jambon. Enfouez le plat pendant 1 h. Servez ce pudding en tranches avec une salade.



Panier Porc :

1 saucisson, 1 tr pâté à la bière, 4 saucisses, 1 rôti, 1 rouelle, chair

Panier Boeuf :

5 steak, 2 entrecôtes, bouillon, jarret, steak haché

Recherche apprentis !

Je recherche un apprenti Eleveur pour la ferme dans l'Avesnois. Il faut aimer les bêtes et la nature.

Retour sur La braderie et le déjeuner sur les pavés

Braderie de Lille, Déjeuner sur les pavés dans le vieux Lille, on envoie les burgers ! Heureusement, toute l'équipe est mobilisée. Célestin est également venu nous aider !



Nouvelle de la ferme Septembre 2019



Les moutons

Si tout va bien on les attrape ce Week end avec l'aide des Amapiens, des cow boys et cow girls d'un jour, de Pascal et ses chiens Border. Nous pourrions ainsi les trier. Toutes les belles brebis et les agnelles sont reparties dans les prairies de l'espace naturel avec les béliers. Ce sera déjà la saison des amours, pour des agnelages à partir de début janvier.



Les jeunes mâles de l'année seront gardés dans la prairie près des bâtiments, comme cela on pourra les rattraper facilement pour vous les proposer à la boucherie.

Les vaches



Tout va bien pour elle ! les vêlages sont terminés. Les petits veaux gambadent, l'herbe a reverdi un peu et les vaches sont en bonne formes. Il fait toujours secs dans l'avesnois, on complète donc avec un ballot de foin à disposition dans les prairies. Ci-dessus les bœufs Angus.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 octobre

Les cochons

Nous avons accueilli 2 nouveaux mâles reproducteur de race Duroc. Ils viennent d'Irlande et ont déjà commencé leur mission ! Pour répartir leurs activités et mon travail, j'essaye, selon les chaleurs des truies, de leur proposer une truie par semaine. Comme cela, si tout va bien 115 jours plus tard arrivent les petits porcelets...



Mange Lille La cantine !

Nous participons à la cantine éphémère. Willy vous proposera des entrées charcutières toute la semaine et une saucisse purée le mercredi midi !



Elle n'ouvrira que 6 jours du 15 au 21 septembre La Cantine de L'Hirondelle est un restaurant éphémère qui propose un menu unique au déjeuner. L'esprit : on s'inspire des classiques de nos cantines d'école, mais à la sauce des chefs et des producteurs locaux, avec leurs bons produits et leur créativité. Formule déjeuner (entrée, plat, dessert + 1 boisson) : 28 € du lundi au vendredi. Formule Brunch 28€, samedi 21. Réservation sur www.mangelille.com

Mange Lille Le grand Marché!

Nous serons présents avec les chefs sur le grand marché le dimanche 22 septembre devant l'Hirondelle bld JB lebas! C'est un évènement très sympa ! Venez nous dire bonjour il y aura des bonnes choses à manger ! et si vous avez un peu de temps les coups de main sont les bienvenus !

La recette Merci la Cocotte !



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

Pudding à la viande

Je sais que la saison ne se prête pas à un pot-au-feu mais vous pouvez faire bouillir un morceau de bœuf tout simplement.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 350 g de viande cuite de pot-au-feu, ½ baguette de pain dur, 200 ml de lait, 3 œufs, 2 échalotes, du persil plat, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 càc d'ail en poudre, sel, poivre, piment de Cayenne en poudre, 10 très fines tranches de jambon cru, beurre.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h – coût : * - difficulté : * - ustensiles : hachoir électrique ou blender, moule à cake antiadhésif

Cassez le pain en petits morceaux, déposez-les dans un plat creux et couvrez-les de lait. Laissez gonfler 30 minutes. Préchauffez le four à 180° C. Coupez la viande bien froide en petits morceaux. Pelez les échalotes. Dans le hachoir assemblez viande, pain et lait, œufs entiers, persil ciselé, échalotes et ail. Hachez finement. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait. Terminez avec la levure et les assaisonnements. Mélangez vigoureusement. Beurrez légèrement le moule à cake et posez le jambon dans le fond, en le faisant ressortir du moule. Versez la préparation à la viande et recouvrez de jambon. Enfouez le plat pendant 1 h. Servez ce pudding en tranches avec une salade.



Panier Porc :

1 saucisson, 1 tr pâté à la bière, 4 saucisses, 1 rôti, 1 rouelle, chair

Panier Boeuf :

5 steak, 2 entrecôtes, bouillon, jarret, steak haché

Recherche apprentis !

Je recherche un apprenti Eleveur pour la ferme dans l'Avesnois. Il faut aimer les bêtes et la nature.

Retour sur La braderie et le déjeuner sur les pavés

Braderie de Lille, Déjeuner sur les pavés dans le vieux Lille, on envoie les burgers ! Heureusement, toute l'équipe est mobilisée. Célestin est également venu nous aider !



Nouvelle de la ferme Septembre 2019



Les moutons

Si tout va bien on les attrape ce Week end avec l'aide des Amapiens, des cow boys et cow girls d'un jour, de Pascal et ses chiens Border. Nous pourrions ainsi les trier. Toutes les belles brebis et les agnelles sont reparties dans les prairies de l'espace naturel avec les béliers. Ce sera déjà la saison des amours, pour des agnelages à partir de début janvier.



Les jeunes mâles de l'année seront gardés dans la prairie près des bâtiments, comme cela on pourra les rattraper facilement pour vous les proposer à la boucherie.

Les vaches



Tout va bien pour elle ! les vêlages sont terminés. Les petits veaux gambadent, l'herbe a reverdi un peu et les vaches sont en bonne formes. Il fait toujours secs dans l'avesnois, on complète donc avec un ballot de foin à disposition dans les prairies. Ci-dessus les bœufs Angus.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 octobre

Les cochons

Nous avons accueilli 2 nouveaux mâles reproducteur de race Duroc. Ils viennent d'Irlande et ont déjà commencé leur mission ! Pour répartir leurs activités et mon travail, j'essaye, selon les chaleurs des truies, de leur proposer une truie par semaine. Comme cela, si tout va bien 115 jours plus tard arrivent les petits porcelets...



Mange Lille La cantine !

Nous participons à la cantine éphémère. Willy vous proposera des entrées charcutières toute la semaine et une saucisse purée le mercredi midi !



Elle n'ouvrira que 6 jours du 15 au 21 septembre La Cantine de L'Hirondelle est un restaurant éphémère qui propose un menu unique au déjeuner. L'esprit : on s'inspire des classiques de nos cantines d'école, mais à la sauce des chefs et des producteurs locaux, avec leurs bons produits et leur créativité. Formule déjeuner (entrée, plat, dessert + 1 boisson) : 28 € du lundi au vendredi. Formule Brunch 28€, samedi 21. Réservation sur www.mangelille.com

Mange Lille Le grand Marché!

Nous serons présents avec les chefs sur le grand marché le dimanche 22 septembre devant l'Hirondelle bld JB lebas! C'est un évènement très sympa ! Venez nous dire bonjour il y aura des bonnes choses à manger ! et si vous avez un peu de temps les coups de main sont les bienvenus !

La recette Merci la Cocotte !



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

Pudding à la viande

Je sais que la saison ne se prête pas à un pot-au-feu mais vous pouvez faire bouillir un morceau de bœuf tout simplement.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 350 g de viande cuite de pot-au-feu, ½ baguette de pain dur, 200 ml de lait, 3 œufs, 2 échalotes, du persil plat, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 càc d'ail en poudre, sel, poivre, piment de Cayenne en poudre, 10 très fines tranches de jambon cru, beurre.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h – coût : * - difficulté : * - ustensiles : hachoir électrique ou blender, moule à cake antiadhésif

Cassez le pain en petits morceaux, déposez-les dans un plat creux et couvrez-les de lait. Laissez gonfler 30 minutes. Préchauffez le four à 180° C. Coupez la viande bien froide en petits morceaux. Pelez les échalotes. Dans le hachoir assemblez viande, pain et lait, œufs entiers, persil ciselé, échalotes et ail. Hachez finement. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait. Terminez avec la levure et les assaisonnements. Mélangez vigoureusement. Beurrez légèrement le moule à cake et posez le jambon dans le fond, en le faisant ressortir du moule. Versez la préparation à la viande et recouvrez de jambon. Enfouez le plat pendant 1 h. Servez ce pudding en tranches avec une salade.



Panier Porc :

1 saucisson, 1 tr pâté à la bière, 4 saucisses, 1 rôti, 1 rouelle, chair

Panier Boeuf :

5 steak, 2 entrecôtes, bouillon, jarret, steak haché

Recherche apprentis !

Je recherche un apprenti Eleveur pour la ferme dans l'Avesnois. Il faut aimer les bêtes et la nature.

Retour sur La braderie et le déjeuner sur les pavés

Braderie de Lille, Déjeuner sur les pavés dans le vieux Lille, on envoie les burgers ! Heureusement, toute l'équipe est mobilisée. Célestin est également venu nous aider !



Nouvelle de la ferme Septembre 2019



Les moutons

Si tout va bien on les attrape ce Week end avec l'aide des Amapiens, des cow boys et cow girls d'un jour, de Pascal et ses chiens Border. Nous pourrions ainsi les trier. Toutes les belles brebis et les agnelles sont reparties dans les prairies de l'espace naturel avec les béliers. Ce sera déjà la saison des amours, pour des agnelages à partir de début janvier.



Les jeunes mâles de l'année seront gardés dans la prairie près des bâtiments, comme cela on pourra les rattraper facilement pour vous les proposer à la boucherie.

Les vaches



Tout va bien pour elle ! les vêlages sont terminés. Les petits veaux gambadent, l'herbe a reverdi un peu et les vaches sont en bonne formes. Il fait toujours secs dans l'avesnois, on complète donc avec un ballot de foin à disposition dans les prairies. Ci-dessus les bœufs Angus.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 octobre

Les cochons

Nous avons accueilli 2 nouveaux mâles reproducteur de race Duroc. Ils viennent d'Irlande et ont déjà commencé leur mission ! Pour répartir leurs activités et mon travail, j'essaye, selon les chaleurs des truies, de leur proposer une truie par semaine. Comme cela, si tout va bien 115 jours plus tard arrivent les petits porcelets...



Mange Lille La cantine !

Nous participons à la cantine éphémère. Willy vous proposera des entrées charcutières toute la semaine et une saucisse purée le mercredi midi !



Elle n'ouvrira que 6 jours du 15 au 21 septembre La Cantine de L'Hirondelle est un restaurant éphémère qui propose un menu unique au déjeuner. L'esprit : on s'inspire des classiques de nos cantines d'école, mais à la sauce des chefs et des producteurs locaux, avec leurs bons produits et leur créativité. Formule déjeuner (entrée, plat, dessert + 1 boisson) : 28 € du lundi au vendredi. Formule Brunch 28€, samedi 21. Réservation sur www.mangelille.com

Mange Lille Le grand Marché!

Nous serons présents avec les chefs sur le grand marché le dimanche 22 septembre devant l'Hirondelle bld JB lebas! C'est un évènement très sympa ! Venez nous dire bonjour il y aura des bonnes choses à manger ! et si vous avez un peu de temps les coups de main sont les bienvenus !

La recette Merci la Cocotte !



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

Pudding à la viande

Je sais que la saison ne se prête pas à un pot-au-feu mais vous pouvez faire bouillir un morceau de bœuf tout simplement.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 350 g de viande cuite de pot-au-feu, ½ baguette de pain dur, 200 ml de lait, 3 œufs, 2 échalotes, du persil plat, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 càc d'ail en poudre, sel, poivre, piment de Cayenne en poudre, 10 très fines tranches de jambon cru, beurre.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h – coût : * - difficulté : * - ustensiles : hachoir électrique ou blender, moule à cake antiadhésif

Cassez le pain en petits morceaux, déposez-les dans un plat creux et couvrez-les de lait. Laissez gonfler 30 minutes. Préchauffez le four à 180° C. Coupez la viande bien froide en petits morceaux. Pelez les échalotes. Dans le hachoir assemblez viande, pain et lait, œufs entiers, persil ciselé, échalotes et ail. Hachez finement. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait. Terminez avec la levure et les assaisonnements. Mélangez vigoureusement. Beurrez légèrement le moule à cake et posez le jambon dans le fond, en le faisant ressortir du moule. Versez la préparation à la viande et recouvrez de jambon. Enfouez le plat pendant 1 h. Servez ce pudding en tranches avec une salade.



Panier Porc :

1 saucisson, 1 tr pâté à la bière, 4 saucisses, 1 rôti, 1 rouelle, chair

Panier Boeuf :

5 steak, 2 entrecôtes, bouillon, jarret, steak haché

Recherche apprentis !

Je recherche un apprenti Eleveur pour la ferme dans l'Avesnois. Il faut aimer les bêtes et la nature.

Retour sur La braderie et le déjeuner sur les pavés

Braderie de Lille, Déjeuner sur les pavés dans le vieux Lille, on envoie les burgers ! Heureusement, toute l'équipe est mobilisée. Célestin est également venu nous aider !



Nouvelle de la ferme Septembre 2019



Les moutons

Si tout va bien on les attrape ce Week end avec l'aide des Amapiens, des cow boys et cow girls d'un jour, de Pascal et ses chiens Border. Nous pourrions ainsi les trier. Toutes les belles brebis et les agnelles sont reparties dans les prairies de l'espace naturel avec les béliers. Ce sera déjà la saison des amours, pour des agnelages à partir de début janvier.



Les jeunes mâles de l'année seront gardés dans la prairie près des bâtiments, comme cela on pourra les rattraper facilement pour vous les proposer à la boucherie.

Les vaches



Tout va bien pour elle ! les vêlages sont terminés. Les petits veaux gambadent, l'herbe a reverdi un peu et les vaches sont en bonne formes. Il fait toujours secs dans l'avesnois, on complète donc avec un ballot de foin à disposition dans les prairies. Ci-dessus les bœufs Angus.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 octobre

Les cochons

Nous avons accueilli 2 nouveaux mâles reproducteur de race Duroc. Ils viennent d'Irlande et ont déjà commencé leur mission ! Pour répartir leurs activités et mon travail, j'essaye, selon les chaleurs des truies, de leur proposer une truie par semaine. Comme cela, si tout va bien 115 jours plus tard arrivent les petits porcelets...



Mange Lille La cantine !

Nous participons à la cantine éphémère. Willy vous proposera des entrées charcutières toute la semaine et une saucisse purée le mercredi midi !



Elle n'ouvrira que 6 jours du 15 au 21 septembre La Cantine de L'Hirondelle est un restaurant éphémère qui propose un menu unique au déjeuner. L'esprit : on s'inspire des classiques de nos cantines d'école, mais à la sauce des chefs et des producteurs locaux, avec leurs bons produits et leur créativité. Formule déjeuner (entrée, plat, dessert + 1 boisson) : 28 € du lundi au vendredi. Formule Brunch 28€, samedi 21. Réservation sur www.mangelille.com

Mange Lille Le grand Marché!

Nous serons présents avec les chefs sur le grand marché le dimanche 22 septembre devant l'Hirondelle bld JB lebas! C'est un évènement très sympa ! Venez nous dire bonjour il y aura des bonnes choses à manger ! et si vous avez un peu de temps les coups de main sont les bienvenus !

La recette Merci la Cocotte !



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

Pudding à la viande

Je sais que la saison ne se prête pas à un pot-au-feu mais vous pouvez faire bouillir un morceau de bœuf tout simplement.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 350 g de viande cuite de pot-au-feu, ½ baguette de pain dur, 200 ml de lait, 3 œufs, 2 échalotes, du persil plat, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 càc d'ail en poudre, sel, poivre, piment de Cayenne en poudre, 10 très fines tranches de jambon cru, beurre.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h – coût : * - difficulté : * - ustensiles : hachoir électrique ou blender, moule à cake antiadhésif

Cassez le pain en petits morceaux, déposez-les dans un plat creux et couvrez-les de lait. Laissez gonfler 30 minutes. Préchauffez le four à 180° C. Coupez la viande bien froide en petits morceaux. Pelez les échalotes. Dans le hachoir assemblez viande, pain et lait, œufs entiers, persil ciselé, échalotes et ail. Hachez finement. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait. Terminez avec la levure et les assaisonnements. Mélangez vigoureusement. Beurrez légèrement le moule à cake et posez le jambon dans le fond, en le faisant ressortir du moule. Versez la préparation à la viande et recouvrez de jambon. Enfouez le plat pendant 1 h. Servez ce pudding en tranches avec une salade.



Panier Porc :

1 saucisson, 1 tr pâté à la bière, 4 saucisses, 1 rôti, 1 rouelle, chair

Panier Boeuf :

5 steak, 2 entrecôtes, bouillon, jarret, steak haché

Recherche apprentis !

Je recherche un apprenti Eleveur pour la ferme dans l'Avesnois. Il faut aimer les bêtes et la nature.

Retour sur La braderie et le déjeuner sur les pavés

Braderie de Lille, Déjeuner sur les pavés dans le vieux Lille, on envoie les burgers ! Heureusement, toute l'équipe est mobilisée. Célestin est également venu nous aider !



Nouvelle de la ferme Septembre 2019



Les moutons

Si tout va bien on les attrape ce Week end avec l'aide des Amapiens, des cow boys et cow girls d'un jour, de Pascal et ses chiens Border. Nous pourrions ainsi les trier. Toutes les belles brebis et les agnelles sont reparties dans les prairies de l'espace naturel avec les béliers. Ce sera déjà la saison des amours, pour des agnelages à partir de début janvier.



Les jeunes mâles de l'année seront gardés dans la prairie près des bâtiments, comme cela on pourra les rattraper facilement pour vous les proposer à la boucherie.

Les vaches



Tout va bien pour elle ! les vêlages sont terminés. Les petits veaux gambadent, l'herbe a reverdi un peu et les vaches sont en bonne formes. Il fait toujours secs dans l'avesnois, on complète donc avec un ballot de foin à disposition dans les prairies. Ci-dessus les bœufs Angus.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 octobre

Les cochons

Nous avons accueilli 2 nouveaux mâles reproducteur de race Duroc. Ils viennent d'Irlande et ont déjà commencé leur mission ! Pour répartir leurs activités et mon travail, j'essaye, selon les chaleurs des truies, de leur proposer une truie par semaine. Comme cela, si tout va bien 115 jours plus tard arrivent les petits porcelets...



Mange Lille La cantine !

Nous participons à la cantine éphémère. Willy vous proposera des entrées charcutières toute la semaine et une saucisse purée le mercredi midi !



Elle n'ouvrira que 6 jours du 15 au 21 septembre La Cantine de L'Hirondelle est un restaurant éphémère qui propose un menu unique au déjeuner. L'esprit : on s'inspire des classiques de nos cantines d'école, mais à la sauce des chefs et des producteurs locaux, avec leurs bons produits et leur créativité. Formule déjeuner (entrée, plat, dessert + 1 boisson) : 28 € du lundi au vendredi. Formule Brunch 28€, samedi 21. Réservation sur www.mangelille.com

Mange Lille Le grand Marché!

Nous serons présents avec les chefs sur le grand marché le dimanche 22 septembre devant l'Hirondelle bld JB lebas! C'est un événement très sympa ! Venez nous dire bonjour il y aura des bonnes choses à manger ! et si vous avez un peu de temps les coups de main sont les bienvenus !

La recette Merci la Cocotte !



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

Pudding à la viande

Je sais que la saison ne se prête pas à un pot-au-feu mais vous pouvez faire bouillir un morceau de bœuf tout simplement.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 350 g de viande cuite de pot-au-feu, ½ baguette de pain dur, 200 ml de lait, 3 œufs, 2 échalotes, du persil plat, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 càc d'ail en poudre, sel, poivre, piment de Cayenne en poudre, 10 très fines tranches de jambon cru, beurre.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h – coût : * - difficulté : * - ustensiles : hachoir électrique ou blender, moule à cake antiadhésif

Cassez le pain en petits morceaux, déposez-les dans un plat creux et couvrez-les de lait. Laissez gonfler 30 minutes. Préchauffez le four à 180° C. Coupez la viande bien froide en petits morceaux. Pelez les échalotes. Dans le hachoir assemblez viande, pain et lait, œufs entiers, persil ciselé, échalotes et ail. Hachez finement. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait. Terminez avec la levure et les assaisonnements. Mélangez vigoureusement. Beurrez légèrement le moule à cake et posez le jambon dans le fond, en le faisant ressortir du moule. Versez la préparation à la viande et recouvrez de jambon. Enfouez le plat pendant 1 h. Servez ce pudding en tranches avec une salade.



Panier Porc :

1 saucisson, 1 tr pâté à la bière, 4 saucisses, 1 rôti, 1 rouelle, chair

Panier Boeuf :

5 steak, 2 entrecôtes, bouillon, jarret, steak haché

Recherche apprentis !

Je recherche un apprenti Eleveur pour la ferme dans l'Avesnois. Il faut aimer les bêtes et la nature.

Retour sur La braderie et le déjeuner sur les pavés

Braderie de Lille, Déjeuner sur les pavés dans le vieux Lille, on envoie les burgers ! Heureusement, toute l'équipe est mobilisée. Célestin est également venu nous aider !



Nouvelle de la ferme Septembre 2019



Les moutons

Si tout va bien on les attrape ce Week end avec l'aide des Amapiens, des cow boys et cow girls d'un jour, de Pascal et ses chiens Border. Nous pourrions ainsi les trier. Toutes les belles brebis et les agnelles sont reparties dans les prairies de l'espace naturel avec les béliers. Ce sera déjà la saison des amours, pour des agnelages à partir de début janvier.



Les jeunes mâles de l'année seront gardés dans la prairie près des bâtiments, comme cela on pourra les rattraper facilement pour vous les proposer à la boucherie.

Les vaches



Tout va bien pour elle ! les vêlages sont terminés. Les petits veaux gambadent, l'herbe a reverdi un peu et les vaches sont en bonne formes. Il fait toujours secs dans l'avesnois, on complète donc avec un ballot de foin à disposition dans les prairies. Ci-dessus les bœufs Angus.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 octobre

Les cochons

Nous avons accueilli 2 nouveaux mâles reproducteur de race Duroc. Ils viennent d'Irlande et ont déjà commencé leur mission ! Pour répartir leurs activités et mon travail, j'essaye, selon les chaleurs des truies, de leur proposer une truie par semaine. Comme cela, si tout va bien 115 jours plus tard arrivent les petits porcelets...



Mange Lille La cantine !

Nous participons à la cantine éphémère. Willy vous proposera des entrées charcutières toute la semaine et une saucisse purée le mercredi midi !



Elle n'ouvrira que 6 jours du 15 au 21 septembre La Cantine de L'Hirondelle est un restaurant éphémère qui propose un menu unique au déjeuner. L'esprit : on s'inspire des classiques de nos cantines d'école, mais à la sauce des chefs et des producteurs locaux, avec leurs bons produits et leur créativité. Formule déjeuner (entrée, plat, dessert + 1 boisson) : 28 € du lundi au vendredi. Formule Brunch 28€, samedi 21. Réservation sur www.mangelille.com

Mange Lille Le grand Marché!

Nous serons présents avec les chefs sur le grand marché le dimanche 22 septembre devant l'Hirondelle bld JB lebas! C'est un évènement très sympa ! Venez nous dire bonjour il y aura des bonnes choses à manger ! et si vous avez un peu de temps les coups de main sont les bienvenus !

La recette Merci la Cocotte !



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

Pudding à la viande

Je sais que la saison ne se prête pas à un pot-au-feu mais vous pouvez faire bouillir un morceau de bœuf tout simplement.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 350 g de viande cuite de pot-au-feu, ½ baguette de pain dur, 200 ml de lait, 3 œufs, 2 échalotes, du persil plat, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 càc d'ail en poudre, sel, poivre, piment de Cayenne en poudre, 10 très fines tranches de jambon cru, beurre.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h – coût : * - difficulté : * - ustensiles : hachoir électrique ou blender, moule à cake antiadhésif

Cassez le pain en petits morceaux, déposez-les dans un plat creux et couvrez-les de lait. Laissez gonfler 30 minutes. Préchauffez le four à 180° C. Coupez la viande bien froide en petits morceaux. Pelez les échalotes. Dans le hachoir assemblez viande, pain et lait, œufs entiers, persil ciselé, échalotes et ail. Hachez finement. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait. Terminez avec la levure et les assaisonnements. Mélangez vigoureusement. Beurrez légèrement le moule à cake et posez le jambon dans le fond, en le faisant ressortir du moule. Versez la préparation à la viande et recouvrez de jambon. Enfouez le plat pendant 1 h. Servez ce pudding en tranches avec une salade.



Panier Porc :

1 saucisson, 1 tr pâté à la bière, 4 saucisses, 1 rôti, 1 rouelle, chair

Panier Boeuf :

5 steak, 2 entrecôtes, bouillon, jarret, steak haché

Recherche apprentis !

Je recherche un apprenti Eleveur pour la ferme dans l'Avesnois. Il faut aimer les bêtes et la nature.

Retour sur La braderie et le déjeuner sur les pavés

Braderie de Lille, Déjeuner sur les pavés dans le vieux Lille, on envoie les burgers ! Heureusement, toute l'équipe est mobilisée. Célestin est également venu nous aider !



Nouvelle de la ferme Septembre 2019



Les moutons

Si tout va bien on les attrape ce Week end avec l'aide des Amapiens, des cow boys et cow girls d'un jour, de Pascal et ses chiens Border. Nous pourrions ainsi les trier. Toutes les belles brebis et les agnelles sont reparties dans les prairies de l'espace naturel avec les béliers. Ce sera déjà la saison des amours, pour des agnelages à partir de début janvier.



Les jeunes mâles de l'année seront gardés dans la prairie près des bâtiments, comme cela on pourra les rattraper facilement pour vous les proposer à la boucherie.

Les vaches



Tout va bien pour elle ! les vêlages sont terminés. Les petits veaux gambadent, l'herbe a reverdi un peu et les vaches sont en bonne formes. Il fait toujours secs dans l'avesnois, on complète donc avec un ballot de foin à disposition dans les prairies. Ci-dessus les bœufs Angus.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 octobre

Les cochons

Nous avons accueilli 2 nouveaux mâles reproducteur de race Duroc. Ils viennent d'Irlande et ont déjà commencé leur mission ! Pour répartir leurs activités et mon travail, j'essaye, selon les chaleurs des truies, de leur proposer une truie par semaine. Comme cela, si tout va bien 115 jours plus tard arrivent les petits porcelets...



Mange Lille La cantine !

Nous participons à la cantine éphémère. Willy vous proposera des entrées charcutières toute la semaine et une saucisse purée le mercredi midi !



Elle n'ouvrira que 6 jours du 15 au 21 septembre La Cantine de L'Hirondelle est un restaurant éphémère qui propose un menu unique au déjeuner. L'esprit : on s'inspire des classiques de nos cantines d'école, mais à la sauce des chefs et des producteurs locaux, avec leurs bons produits et leur créativité. Formule déjeuner (entrée, plat, dessert + 1 boisson) : 28 € du lundi au vendredi. Formule Brunch 28€, samedi 21. Réservation sur www.mangelille.com

Mange Lille Le grand Marché!

Nous serons présents avec les chefs sur le grand marché le dimanche 22 septembre devant l'Hirondelle bld JB lebas! C'est un évènement très sympa ! Venez nous dire bonjour il y aura des bonnes choses à manger ! et si vous avez un peu de temps les coups de main sont les bienvenus !

La recette Merci la Cocotte !



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

Pudding à la viande

Je sais que la saison ne se prête pas à un pot-au-feu mais vous pouvez faire bouillir un morceau de bœuf tout simplement.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 350 g de viande cuite de pot-au-feu, ½ baguette de pain dur, 200 ml de lait, 3 œufs, 2 échalotes, du persil plat, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 càc d'ail en poudre, sel, poivre, piment de Cayenne en poudre, 10 très fines tranches de jambon cru, beurre.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h – coût : * - difficulté : * - ustensiles : hachoir électrique ou blender, moule à cake antiadhésif

Cassez le pain en petits morceaux, déposez-les dans un plat creux et couvrez-les de lait. Laissez gonfler 30 minutes. Préchauffez le four à 180° C. Coupez la viande bien froide en petits morceaux. Pelez les échalotes. Dans le hachoir assemblez viande, pain et lait, œufs entiers, persil ciselé, échalotes et ail. Hachez finement. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait. Terminez avec la levure et les assaisonnements. Mélangez vigoureusement. Beurrez légèrement le moule à cake et posez le jambon dans le fond, en le faisant ressortir du moule. Versez la préparation à la viande et recouvrez de jambon. Enfouez le plat pendant 1 h. Servez ce pudding en tranches avec une salade.



Panier Porc :

1 saucisson, 1 tr pâté à la bière, 4 saucisses, 1 rôti, 1 rouelle, chair

Panier Boeuf :

5 steak, 2 entrecôtes, bouillon, jarret, steak haché

Recherche apprentis !

Je recherche un apprenti Eleveur pour la ferme dans l'Avesnois. Il faut aimer les bêtes et la nature.

Retour sur La braderie et le déjeuner sur les pavés

Braderie de Lille, Déjeuner sur les pavés dans le vieux Lille, on envoie les burgers ! Heureusement, toute l'équipe est mobilisée. Célestin est également venu nous aider !



Nouvelle de la ferme Septembre 2019



Les moutons

Si tout va bien on les attrape ce Week end avec l'aide des Amapiens, des cow boys et cow girls d'un jour, de Pascal et ses chiens Border. Nous pourrions ainsi les trier. Toutes les belles brebis et les agnelles sont reparties dans les prairies de l'espace naturel avec les béliers. Ce sera déjà la saison des amours, pour des agnelages à partir de début janvier.



Les jeunes mâles de l'année seront gardés dans la prairie près des bâtiments, comme cela on pourra les rattraper facilement pour vous les proposer à la boucherie.

Les vaches



Tout va bien pour elle ! les vêlages sont terminés. Les petits veaux gambadent, l'herbe a reverdi un peu et les vaches sont en bonne formes. Il fait toujours secs dans l'avesnois, on complète donc avec un ballot de foin à disposition dans les prairies. Ci-dessus les bœufs Angus.



Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution : 11 octobre

Les cochons

Nous avons accueilli 2 nouveaux mâles reproducteur de race Duroc. Ils viennent d'Irlande et ont déjà commencé leur mission ! Pour répartir leurs activités et mon travail, j'essaye, selon les chaleurs des truies, de leur proposer une truie par semaine. Comme cela, si tout va bien 115 jours plus tard arrivent les petits porcelets...



Mange Lille La cantine !

Nous participons à la cantine éphémère. Willy vous proposera des entrées charcutières toute la semaine et une saucisse purée le mercredi midi !



Elle n'ouvrira que 6 jours du 15 au 21 septembre La Cantine de L'Hirondelle est un restaurant éphémère qui propose un menu unique au déjeuner. L'esprit : on s'inspire des classiques de nos cantines d'école, mais à la sauce des chefs et des producteurs locaux, avec leurs bons produits et leur créativité. Formule déjeuner (entrée, plat, dessert + 1 boisson) : 28 € du lundi au vendredi. Formule Brunch 28€, samedi 21. Réservation sur www.mangelille.com

Mange Lille Le grand Marché!

Nous serons présents avec les chefs sur le grand marché le dimanche 22 septembre devant l'Hirondelle bld JB lebas! C'est un évènement très sympa ! Venez nous dire bonjour il y aura des bonnes choses à manger ! et si vous avez un peu de temps les coups de main sont les bienvenus !

La recette Merci la Cocotte !



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

Pudding à la viande

Je sais que la saison ne se prête pas à un pot-au-feu mais vous pouvez faire bouillir un morceau de bœuf tout simplement.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 350 g de viande cuite de pot-au-feu, ½ baguette de pain dur, 200 ml de lait, 3 œufs, 2 échalotes, du persil plat, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 càc d'ail en poudre, sel, poivre, piment de Cayenne en poudre, 10 très fines tranches de jambon cru, beurre.

Préparation : 15 min – cuisson : 1 h – coût : * - difficulté : * - ustensiles : hachoir électrique ou blender, moule à cake antiadhésif

Cassez le pain en petits morceaux, déposez-les dans un plat creux et couvrez-les de lait. Laissez gonfler 30 minutes. Préchauffez le four à 180° C. Coupez la viande bien froide en petits morceaux. Pelez les échalotes. Dans le hachoir assemblez viande, pain et lait, œufs entiers, persil ciselé, échalotes et ail. Hachez finement. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait. Terminez avec la levure et les assaisonnements. Mélangez vigoureusement. Beurrez légèrement le moule à cake et posez le jambon dans le fond, en le faisant ressortir du moule. Versez la préparation à la viande et recouvrez de jambon. Enfouez le plat pendant 1 h. Servez ce pudding en tranches avec une salade.

