

Panier Porc

Rouelle fumée, saucisses, rôti, côtes
Jambon, saucisson, lardons, chair pour
Compléter
Merci aux préparateurs des colis.

Panier Bœuf

5 Steaks, 3 entrecôtes,
Carbonnade, Bouillon,
steak haché

Panier mouton

Gigot, épaule, collier, poitrine, côte, merguez

AG Amap

Vous êtes cordialement invité-e-s à l'Assemblée Générale Ordinaire de l'AMAP Du Beau Pays, qui se tiendra le **Samedi 16 novembre 2019 à 10h00**. A la ferme du beau Pays – 360 rue Cayonque – 59190 BORRE
10h00 - 10h30 : café d'accueil offert par l'Amap
10h30 - 11h45 : Assemblée générale de l'Amap du beau Pays
11h45 - 12h15 : projection du film de Nathalie LAY : « La Ferme d'Emilie » durée 25 mn
A partir de 12h30 : apéritif dinatoire offert par l'Amap pour ses 10 ans !

ORDRE DU JOUR

- rapport moral 2019
- rapport financier 2019
- renouvellement de mandat (conformément aux statuts, renouvellement partiel du CA : 3 membres démissionnaires), Appel à candidature et élection des nouveaux membres (Si vous souhaitez faire acte de candidature au CA de l'Amap, merci de bien vouloir m'en informer par retour mail.)
- Contrats 2019
- adhésion 2019 : montant de l'adhésion
- prix des glaciers porc et bœuf 2019
- Questions diverses

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur

Prochaine distribution 13 décembre

Avec une dégustation vente de vins...



Les Nouvelles de la Ferme Novembre



Les Vaches c'est la rentrée !

Déjà novembre, après une longue sécheresse, beaucoup de pluie ces dernières semaines. Les vaches et notamment les Highlands supportent sans aucun souci le froid et les conditions hivernales. Par contre, les prairies n'aiment pas l'excès d'eau et le piétinement excessif des animaux. Pour de belles prairies dans cet espace naturel sensible et une bonne pousse d'herbe au printemps, il faut donc que je limite le nombre d'animaux dehors l'hiver. Nous avons donc commencé à rentrer les animaux. On charge en bêtaillère les vaches éloignées, les plus proches reviennent à pattes à travers les pâtures. Pour les attraper en douceur on les attire avec des granulés de luzerne (Bio bien sûr), Ça marche bien, elles sont gourmandes !



Les moutons

Nous en avons également à récupérer dans des sites d'éco pâturage à Baives et Epe Sauvage. C'est beaucoup plus compliqué, ils sont méfiants et courent vite. Pour l'an prochain, il faut que l'on réfléchisse à aménager des parcs permanents qui nous permettront de les habituer tout au long de la saison.



Les cochons

Tranquilles! Du petit lait, du muesli, de la paille, des copeaux, un peu de foin, il y a tout ce qu'il faut pour être heureux !



Les prairies

On les soigne au mieux, pour assurer une bonne pousse d'herbe en quantité et qualité. Dès que les conditions météo le permettront nous répartirons le compost a été réalisé avec le fumier de l'étable de l'hiver dernier. C'est notre « or noir », le levain, le plein de vitamines pour nourrir à la vie du sol qui nourrira l'herbe, qui nourrira les vaches qui vous nourriront.

Farine !

Après avoir semé, cultivé, récolté, trié et porté au moulin le blé, notre farine toute bio est désormais disponible ! Nous avons également de l'orge de brasserie...



Poulets !

Nous proposons désormais du poulet bio élevé près de Cambrai. Avec le porc, le bœuf, le mouton et de temps en temps du veau de l'Avesnois la gamme est complète !



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

La recette : — Pudding à la viande

La saison se prête pour à un pot-au-feu !



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. Enfourez le plat pendant 1 h. Servez ce pudding en tranches avec une salade.