#### Panier Porc

Rôti, saucissons, potch, côtes, sauté **Panier Mouton** 

Gigot, côte, collier épaule

#### **Panier Bœuf**

Merguez, faux filet Basse côte, steak

#### Recette Jambon Noël

**Ingrédients pour 10/12 personnes : •** 1 petit jambon de de 3 kg environ

- 3 étoiles de badiane• 1 bâton de cannelle• 2 cc de gingembre en poudre
- 1 cc de poivres noirs en grains• 5 clous de girofle• 2 CS de gros sel
- 33 cl de cidre doux• 10 cl de vinaigre de cidre aromatisé au miel 3 CS de sucre roux• Sel et poivre du moulin Si votre gentil boucher a déjà cuit votre jambon, passez directement à l'étape du four, sinon, déposez le jambon dans une grande marmite et le couvrir d'eau froide.

Y ajouter toutes les épices (badiane,

cannelle, clous de girofle, le gingembre, les grains de poivre et le gros sel). Porter à ébullition puis poursuivre le pochage à feu doux pendant 30 minutes. Laisser le jambon refroidir dans le bouillon.

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger ensemble le cidre et le vinaigre de cidre aromatisé au miel.

Déposer le jambon égoutté ainsi que les épices dans un plat allant au four.

Saler, poivrer et répartir la moitié du sucre roux sur le jambon.

Verser le mélange cidre/vinaigre dans le plat.

Enfourner pour 2 heures. Arroser le jambon avec le jus toutes les demi-heures. A la dernière demi-heure, saupoudrer le reste du sucre roux sur le jambon pour le caraméliser.

A déguster avec des tranches d'ananas rôtis, arroser de la sauce du jambon.

#### Inscription à l'amap 2022

C'est maintenant! document dispo sur https://amapdubeaupays.fr/

**Prochaine distribution Amap: 14 janvier** 





## Nouvelles de la Ferme Décembre 2021

#### Les vaches

Elles sont toutes rentrées au sec. C'est une période intense pour les nourrir et les soigner, mais on renoue le contact proche avec le troupeau et notamment avec les petits veaux qui depuis le printemps, gambadaient dans les prairies. Ils peuvent choisir librement entre aller voir leur mère dans le grand hangar ou venir dans leur



petite étable proche de la maison. On les docilise en les appâtant avec des « bonbons » (des granulés de luzerne). Ils commencent à bien me kiffer, quand ils me voient arriver, il se lèchent les babines! Le fait d'être proches leur permet de développer leur curiosité et leur confiance. Ils s'habituent aux différents bruits, à notre présence, au chien, aux enfants, aux voitures, au tracteur... Cela fait partie des concepts de l'éthologie, ou comment on éduque les animaux en respectant leurs comportements naturels. C'est bien pour leur bien-être et aussi pour le-nôtre car plus tard on pourra les manipuler en douceur notamment quand il faudra les rattraper.

Les étables sont de grands hangars ouverts de tous côtés, mes animaux rustiques n'aiment pas être confinés, cependant ils apprécient être au sec avec une place pour chacun pour manger le foin tranquillement. Il y a aussi la brosse masseuse automatique qui tourne à plein régime! Pour nous, la routine de l'hiver commence à s'installer, distribuer le foin, pailler les étables, nourrir les cochons, on démarre le matin quand il fait encore noir, on termine le soir quand il fait déjà noir!

#### Les cochons

Ils sont bien au chaud dans leurs cabanes! Le matin, ils sont tous les uns contre les autres, on voit de la vapeur de chaleur sortir des volets... Dans les cabanes, il y a toujours bien de la paille, sur l'aire d'exercice on utilise désormais des paillettes de lin qui font une belle litière. Cette semaine suis allé chercher Belgen notre nouveau verrat! A peine arrivé, il s'est déjà mis au travail! Motivation au top, je pense que ce sera un bon élément!

#### Les Moutons

Maintenant que les vaches sont rentrées, ils ont toutes les prairies pour eux! Ils resteront dehors tout l'hiver, leur laine épaisse les protège du froid. Pour cette race rustique, pas besoin de les tondre, la laine tombera toute seule au printemps. Nous on ne la récupère donc pas, en revanche elle est très utilisée par les oiseaux du bocage pour la confection des nids!

#### Si on passait les fêtes ensemble

Bientôt vous partagerez un bon repas de fêtes avec vos proches. Comme vous les aimez bien, vous aurez certainement à cœur de leur servir de bonnes choses. On va vous aider! Avec toute l'équipe de la boucherie, on se met à votre service, à l'écoute de vos envies et

recettes. A votre disposition que de bons produits de notre élevage : Bœuf Angus & Highland, mouton Soay et cochon Duroc. On peut vous découper, saler, fumer, maturer, cuire en basse température... Voici quelques suggestions à compléter :

**Entrées** : Pâté croûte, boudin blanc, Plateau de charcuteries.

**Plats**: Rumsteak de bœuf, sauce poivre - Pavé de faux filet de bœuf, pleurotes à la crème - Mignon de porc au gingembre - Gigots de 7 h - Roti Orloff (un grand classique : bacon, jambon, fromage) - Echine de porc basse température

**Garnitures :** - Gratin dauphinois. - Mijoté des légumes oubliés au bouillon - Ecrasé de PDT - Risotto crémeux.

#### Pour le plat

Depuis plusieurs années certains adorent le Jambon chaud. On vous le façonne de 3 à 5 kg salé, fumé, on peut même vous le cuire au bouillon.

Il vous restera ensuite à le réchauffer au four avec une sauce champagne ou le caramélisé au miel pour le braiser. C'est ensuite facile de faire de belle tranche et c'est super bon !

Et si vous préférez la volaille, on a la farce!

### <u>Idée cadeau</u>



Pour Noël voici quelques idées cadeaux instructives et gourmandes!

Après le succès de la cuisine en été, notre amie la Cocotte a sorti la version hiver!



Le dernier livre de Marie-Laure Fréchet est une belle encyclopédie sur l'alimentation durable. Un livre de référence complet et instructif, avec des belles recettes et des témoignages de chefs et de producteur . Sortie l'an passé, il y aussi le livre des sublimeurs : les artisans d'une cuisine responsable. Sans oublier le super livre de JB Cokelaere, des cueillettes et des hommes, qui vous aidera à cueillir plein de bonnes choses dans la nature autour de chez vous



# <u>2022 et plus</u>...: Agroforesterie et fourrages ligneux, stockage carbone, abattoir mobile

Ce sont les grands sujets pour le future proche. Contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique en stockant du carbone, anticiper les futures sécheresses en développant un écosystème résilient, trouver une solution pour un abattoir à la ferme. Il y a de quoi faire! Je ferai de mon mieux mais avec des renforts par une contribution collective ce serait super! Si ça vous intéresse ou si vous connaissez des étudiants en recherche de thématique d'étude, Do It Ensemble!