

Du **CHAMP** de Mars... *au de blé*

Janvier 2016

Jeux d'enfants : « On dirait que ce serait l'hiver, qu'il ferait froid depuis 2 mois et que la nature se reposerait... » et mots d'adultes : COP 21 et belles promesses, greenwashing à tour de bras. La mode est au vert, mais la réalité n'est pas aussi simple qu'un jeu d'enfant, justement. Chez nous, en janvier les tomates sont rouges. Et on rit jaune. Mais ne broyons pas du noir, 2016 vient de commencer et nous avons décidé de prendre la vie du bon côté !

C'est vrai que sous la serre nos tomates sont rouges. Quelle anomalie ! Le troupeau a profité des pâturages jusqu'aux derniers jours de l'année. Cette douceur nous fait tourner la tête. Les jonquilles fleurissent, les géraniums n'ont toujours pas fané. Pas besoin d'être scientifique pour constater que le climat perd le nord.

Pour autant, nous profitons de ce doux hiver pour aménager et améliorer l'existant des animaux. Trouvées d'occasion chez un collègue, nous avons installé des cabanes pour les porcs. Ce fut l'occasion de dégager un espace de stockage à leur profit : installation de barrières adaptées, bien au ras du sol, ouverture de tranchée pour amener l'eau et l'éclairage. Durant plus de 2 semaines nous avons œuvré ! Ils ont désormais leurs enclos bien à eux, libérant ainsi de l'espace prévu initialement pour les vaches. Nous augmentons progressivement notre cheptel porcin. L'hiver est également l'occasion d'entretenir la ferme : au programme refaire un plancher qui s'effondre afin de stocker le matériel d'irrigation, prévoir les pieux de châtaigner qui permettront de réparer les clôtures au mois de mars et rentrer ou brûler le bois des haies qui ont été taillées à l'automne. Ce sont au total près de 8 kilomètres de haies boisées qui

entourent les différents champs de la ferme, et qu'il faut entretenir !

L'actualité locale est à l'heure des regroupements territoriaux. Notre commune de 3800 habitants fait désormais partie d'une commune nouvelle de plus de 20 000 habitants. Peu à peu, les élus sont éloignés du terrain. Les choix urbains sont parfois en complet décalage avec les contraintes professionnelles agricoles : plateau piétonnier, chicanes, et redimensionnement des rues. Mais finalement à qui importe-t-il que les tracteurs puissent traverser le village ?

Une boutique bio que nous fournissons déménage et en profite pour modifier son fonctionnement. Désormais ils exigent que nos étiquettes aient un code barre. Occasion pour nous de revoir notre packaging ! Vous découvrirez cela sur Facebook (fermedefrancois) ou bien en direct au mois de septembre prochain. C'est également pour nous le moment d'informatiser notre activité vente ; belles perspectives de gain de temps et de fiabilité espérons-nous !

Voilà, doucement, mais sûrement les choses avancent. Qui va piano, va sano. Bonne année, belle et Bio !

**EARL
TOUCHET
François**

EARL TOUCHET François
htmartin@hotmail.fr
06 71 35 46 90
fermedefrancois.canalblog.com/

**Thomas et Hélène Martin
François et Michèle Touchet**

ROTI DE VEAU ORLOFF : cuisson au four En hiver c'est la période des raclettes ! Voici une recette pour utiliser astucieusement vos restes.

Morceau : rôti de veau +/- 1kg

- 6/8 tranches de raclette
- 6/8 tranches de bacon ou jambon cru
- 125 cl de crème fraîche
- 3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- vin blanc

Sans les découper jusqu'au bout, trancher le rôti en 8/10 parts.

Dans chaque "fente" placer une tranche de fromage et de bacon. Dans un plat allant au four, déposer le rôti. Prévoir 15 minutes de cuisson par livre. (500gr)

Préparer une sauce avec le jus de cuisson, complété de moutarde et d'1/4 de verre de vin blanc. Ne pas faire bouillir. Saler poivrer. Arroser le rôti juste avant de servir. Accompagner de riz.

FEUILLETÉS DE PORC

Morceaux : chair à saucisse ou à pâté 500gr pour 12 feuilletés.

- 200 gr de pain dur broyé
- 1 verre de lait
- 2 oeufs
- 1 tête d'ail écrasée
- 1 oignon finement découpé
- Sel/poivre
- 1 c à S de sucre
- 100 gr de fromage râpé
- 3 rouleaux de pâte feuilletée

Réserver les pâtes feuilletées au congélateur le temps de préparer la viande, elles n'en gonfleront que mieux. Dans votre robot (ou dans un saladier) mélanger la viande avec le pain, le lait, l'ail et le sucre. Réserver un jaune d'œuf et ajouter les 2 blancs et le jaune à la préparation. Saler, poivrer. Assurez-vous que votre mélange soit bien homogène. Étendre les pâtes feuilletées sur une plaque de cuisson. Les couper en 4. Sur chaque quart de pâte, déposer une grosse cuillerée de viande, saupoudrer de fromage râpé. Replier la pâte en forme de « pyramide ». Badigeonner de jaune d'œuf pour faire dorer.

Enfourner dans un four chaud à 180° th6 pendant 30 minutes. Servir avec une belle salade verte frisée ou mesclun.

BRIOCHE TRADITIONNELLE

- 250 g de farine
- 100 g de beurre
- 3 petits œufs
- 1 sachet de levure de boulanger
- 3 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe bombées de sucre
- 1 cuillère à café rase de sel

Dans un saladier, verser la farine, la levure, l'eau et le lait. Mélanger le tout. Incorporer le sucre, le sel et les œufs légèrement battus et pétrir pour obtenir une pâte bien homogène. Ajouter en plusieurs fois, le beurre ramolli pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne élastique. Rassembler la pâte en boule au milieu du bol et le recouvrir d'un torchon. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait au moins doublé de volume, environ 2 heures. Pétrir de nouveau et partager la pâte en 6 boules, les déposer dans un moule à cake beurré et fariné et laisser à nouveau lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume et remplisse complètement le moule, soit environ une 1h30. Cuire la brioche à 160°C (thermostat 5), en position ventilée de préférence, et départ à froid pendant 25-30 minutes.