

Cette fois, on sort du cadre, c'est la fête !
Jamais nous n'aurions imaginé que notre « gazette » connaîtrait une telle pérennité !

... Parce qu'avant Thomas travaillait en RH à la Défense et Hélène en com' dans le 16^{ème} ...

... Mais que depuis 1976 François, le papa d'Hélène était « aux commandes » d'une ferme qu'il a convertie en BIO dès 1996.

Nous produisons du porc (race locale, Longué), du veau ou bœuf (race Limousine), élevés et engraisés à la ferme. 100% BIO

Du **CHAMP** de Mars. *de blé*

Janvier 2018

n°20



Vingtième édition de notre gazette ! Quelle joie de reprendre la direction de Paris. Retrouver la famille, les amis, les fidèles de la première heure et les nouveaux qui ont envie de « meilleur », « de bio », de qualité. Vos mails et autres commentaires sur Facebook sont autant de messages positifs et encourageants. Nous nous efforçons de continuer sur la même voie !

Si nous devons faire un bilan général il faudrait compter des centaines de colis livrés, des milliers de kilomètres avalés, de nouvelles recettes testées mais surtout beaucoup de clients satisfaits. Pour autant l'euphorie du départ est toujours teintée d'inquiétude : parviendrons-nous à tout vendre ? Ou faudra-t-il ajouter un animal supplémentaire en dernière minute ? Le boucher sera-t-il satisfait de l'engraissement ? Le camion ira-t-il jusqu'au bout ? Et la météo ? Chaque livraison nous réserve sa part d'aventure !

Cap sur les projets. Notre meunerie fonctionne actuellement sur 3 sites : tri et stockage à la ferme, mouture dans le « bourg » et ensachage dans l'atelier, à côté de notre local de vente. Bref, vous l'aurez compris, ce n'est pas optimal. Nous travaillons donc sur l'installation d'une chaîne « du grain à la

farine » sur un seul lieu. L'objectif étant d'être plus efficace.

Côté troupeau une truie a rejoint les effectifs, une portée de porcelets devrait voir le jour courant mars. L'hiver joue à cache-cache. Un jour doux, un jour froid, un jour humide et l'autre pas. Nous redoutons la neige si belle soit-elle qui est source de déboires, d'humidité générale. Pour autant, les animaux supportent assez bien cette météo fantasque. Les vaches nous font des blagues : les vêlages d'automne sont exclusivement des femelles, que nous gardons pour le renouvellement du troupeau... nous sommes donc à court de veaux pour les ventes du printemps. *La nature impose et l'homme compose.*

C'est sur cet adage fort sage que s'achève ici cette gazette, à vous tous un grand MERCI.

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

**EARL
TOUCHET
François**

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

ROTI DE VEAU SAVOYARD (EN PRÉVISION DES SPORTS D'HIVER !)

Morceaux : Rôti de veau

Tranches de fromage à
raclette
crème fraîche

Trancher le rôti cru. Retirer les ficelles. Intercaler une tranche de fromage entre chaque part de viande. Ficeler sommairement afin que la viande ne sèche pas à la cuisson. Recouvrir le rôti de crème fraîche épaisse. Enfourner à four chaud (T°200), compter 15 minutes de cuisson par livre. S'assurer que le rôti est légèrement rosé. Servir avec du riz, accompagné de champignons.

RÔTI DE PORC À LA CRÉOLE (POUR METTRE DU SOLEIL DANS VOTRE ASSIETTE !!)

Morceaux : rôti

Huile d'olive
Oignons
Gingembre
Ail

Dans une cocotte, faire revenir le rôti sur toutes ses faces. Ajouter les oignons, l'ail, les clous de girofle, le gingembre coupé en gros dés. Saler poivrer. Couvrir d'eau et laisser réduire à feu moyen.

Servir avec des ananas rissolés.

RÔTI DE BOEUF

Morceau : rôti de boeuf

Herbes de Provence
Filet d'huile d'olive

Dans un plat à four, couvrir le fond d'huile d'olive et d'un demi verre d'eau. Déposer le rôti, saupoudrer d'herbes de Provence. Dans un four chaud, compter un quart d'heure de cuisson par livre. Assaisonner en fin de cuisson, le sel ayant tendance à « aspirer » le jus de la viande.

Servir saignant, en fines tranches ...accompagné de frites ! C'est de saison.