

La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce de proximité



Infos

Miel d'été 2021 – gaec de quinrouet

Malgré un récolte tardive due à une météo défavorable, le miel d'été est disponible. Il est foncé, liquide et relativement « corsé ».

Si la pluie et le froid ont perturbé les abeilles, les colonies se portent bien et nous espérons un bel automne qui leur permettra de profiter de la floraison du lierre afin de constituer leur réserve d'hiver.

Il n'y a plus de miel de printemps

Viande en précommande :

Yves Marie Hamon met des colis de **porc** en résa pour le 8 octobre

Le riz au lait a changé de lait !

Ty lipous vous propose désormais sont riz au lait de vache, qui remplace le riz au lait de brebis de Quinrouet.

Récolte de pommes

Elle va débuter fin septembre – début octobre chez Pascale et Xavier Doussinault.

Les équipes ne sont pas encore complètes et le Verger Fleuri recherche de la main d'oeuvre.

Si vous souhaitez y travailler, vous pouvez contacter Pascale ou Xavier au :

06 83 86 75 35

Des fruits à la binée

Nicolas Michiels nous fait profiter de sa nouvelle récolte de **pommes**.

La Dalirène et la Crimson crisp, deux variétés rouges croquantes et plutôt sucrées. Elle ne sont pour le moment disponible qu'en sachet de 1 kilo.

Le **verger fleuri** vous propose des **coings**.

Voilà de quoi faire évidemment des tartes, des compotes et des confitures... mais aussi des préparations salées

Veau ou porc aux coings et à la cannelle

Ingrédients / pour 4 personnes

700 g de sauté de veau ou de porc

1 oignon jaune

1 cuillère à soupe de sucre

40 cl de bouillon de légumes

2 coings frais (environ 400 g)

2 bâtons de cannelle

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

> Peler et hacher l'oignon. Peler les coings et les couper en dés. Couper la viande en morceaux de 30 à 50 g.

> Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une cocotte en fonte et y faire revenir l'oignon et les coings. Saupoudrer de sucre et laisser caraméliser une dizaine de minutes.

> Ôter les coings et les oignons de la cocotte, faire chauffer le restant d'huile d'olive et y faire dorer les morceaux de sauté. Ajouter les coings, le bouillon de légumes et la cannelle. Porter à ébullition, couvrir puis laisser mijoter 1 heure 30 minutes à feu doux jusqu'à ce que les coings soient tendres.

Conditionnements de produits

Nicolas Michiels propose ses **tomates** en caissettes de 4 kg, coulis or not coulis.

Il propose aussi des **haricots verts** en lot de 3 kg.

De quoi faire des réserves, des conserves ou remplir votre congélateur.

Lucie et Damien propose des lot de 4 petits ronds secs de chèvre... à déguster tels quels ou à raper dans des salades et des quiches.

Nb : Nous ne reprenons désormais uniquement les conditionnements de nos producteurs... et rincés c'est parfait pour que des moisissures n'aient pas le temps de se développer.