

# La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce équitable de proximité

## Infos produits :

### Veau : changement de date !

Il livraison des colis aura lieu le 29 septembre (et non pas 22).

**Le babeurre**, c'est du lait ribot.

**Le tétragone** : cette plante se cuisine comme l'épinard. Sa texture est un peu plus épaisse.

### Pommes de terre.

Finies les pommes de terre nouvelles. Michel Méheust propose les variétés Ostara et Sirtéma et bientôt de la Orla. Les tarifs « hivernaux » sont désormais en vigueur.

### Waou, les galette sont revenues !

### Pots et bouteilles !

Les contenants en verre peuvent resservir et les producteurs souhaitent les récupérer ... alors n'hésitez pas !

Cela concerne la Cidrerie de la Baie, le Verger Fleuri, Christelle Horvais, le potager aux mille saveurs, Vincent Boaglio, Katell Lorre et la chèvrerie de fréhel.

Par contre les contenants en plastique ne peuvent connaître le même sort...

L'idéal est de retourner uniquement les contenants des producteurs binée (même si nous sommes ravis de savoir que certains d'entre vous boivent du champagne) et de les retourner rincés.

**C'est encore l'été....** mais les fruits d'automne font ont leur apparition.

Le **verger fleuri** propose une pomme précoce, la **reine des reinettes** et la variété **Elstar**, deux excellentes pommes à couteau.

Des **coings** sont aussi en proposition.

La semaine suivante, nous retrouverons les pommes de Nicolas Miechels.

### Quinrouet :

Le seul produit laitier de brebis qui reste est la tomme, affinée 2 mois ou 4 mois et plus.

L'huile de colza et la farine restent évidemment disponibles quant au **sarrasin décortiqué**, il faut attendre courant octobre suite à la récolte de septembre.

### Chèvrerie de Fréhel

Un **nouveau produit** fait son apparition : **le fromage blanc battu**. En pot de 400 gr, il est vendu 3,90 €.

**Ni poulets ni pintades** cette semaine.

Christelle Horvais vous propose un façon de consommer son sirop de fraise.

### Sorbet à la fraise et fruits rouges

*Pour un litre de sorbet*

-45 cl de sirop de fraise

-1 blanc d'œuf monté en neige

-Un grand bol de fruits rouges

-Menthe fraîche

Montez le blanc d'œuf en neige.

Incorporez le sirop de fraise délicatement aux blancs, puis les fruits rouges grossièrement mixés.

Ajoutez quelques feuilles de menthe.

Mélangez bien pour que le mélange soit homogène.

Puis versez le tout dans votre sorbetière.

Pour ceux qui non pas de sorbetière, mettez le mélange dans un bac congélation et mettez-le dans le congélateur.

Mélangez régulièrement pour que la préparation reste bien homogène.