

La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce équitable de proximité

Infos produits :

Sève bouleau :

La saison est passée et la sève ne coule plus...

Poulets :

Nous retrouvons les poulets de Philippe Orveillon à partir de cette semaine.

Poulets plutôt léger : - de 1,8 kg

Poulets plutôt lourd : + de 1,8 kg

Pommes fruits :

Les stocks sont épuisés... seule reste la Goldrush un peu flétrie, vendue pour compote.

A La grande Goublaie 22400 Saint Alban

le 7 et 8 juin 2018

Claire et Yann accueillent des artistes d'une asso du Burkina Faso : **SITALA**

Pendant 2 jours, des ateliers percussions, balafons, danses africaines, bogolan (peinture sur tissu) seront proposés à tous.

Ces 2 jours se clôtureront par une soirée festive le vendredi : repas africain (cuisiné à partir des produits de la Binée) et concert.

Le petit dèj bio : dimanche 10 juin.

Ce sera le 2ème dimanche de juin et non pas le premier comme d'habitude.

Nous vous accueillerons chez notre producteur de pommes de terre : Michel Méheust .

On ne peut pas dire que ce soit l'opulence de légume qui caractérise le mois d'avril. Les plantations sont en cours mais il faut se contenter pour le moment de ce que la météo locale nous permet de faire pousser.

En attendant une plus grande diversité voici une petite recette avec tout un tas de produits que vous retrouverez à la binée.

Gratin de blette au fromage de chèvre

(pour 6 personnes)

Une botte de côtes et feuilles de blettes.

20 cl de crème fraîche

50g de beurre

100 g de fromage de chèvre bûche

3 oeufs

2 gousses d'ail

sel, poivre

noix de muscade

Laver les blettes, couper en fines tranches les côtes et les mettre à cuire dans une casserole d'eau bouillante salée 20 mn.

Pendant ce temps ciseler les feuilles les faire frire avec l'ail, et le beurre 15 mn. Ensuite dans un récipient mélanger l'oeuf, la crème, le sel, poivre et noix de muscade.

Prendre un plat à gratin déposer une couche de côte de blettes quelques rondelles de chèvre et alterner avec les feuilles. Sur chaque couche ajouter le fromage de chèvre. Saler, poivrer.

Parsemer de chapelure et mettre au four 40 mn, pour bien dorer et gratiner. Servir chaud.

Et si vous aimez la couleur ou si vous êtes patriotes... prenez des blettes tricolores (reste à trouver le pays qui correspond aux couleurs de ces blettes dont la carde est un peu moins large).

A peu de choses près, tout cela est bien évidemment déclinable à l'envie, dans la forme... ou les ingrédients (l'épinard se marie très bien aux blettes..)

Nicolas Miechels va proposer une large **gamme de plants...** et ce sont les tomates qui sont actuellement disponibles.

Mais ces plants sont à mettre sous serre !