



La Newsletter de l'Epicentre Paysan

Epicerie de producteurs à Morlanne

Semaine du 03/03/2025

Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur

Arrivages

Bœuf, veau et agneau de lait de chez Axuria

Mardi



Déjà là

Comté, morbier, fromage à raclette, bleu de Gex et saucisse de
Morteau de la fruitière des Coteaux de Seille

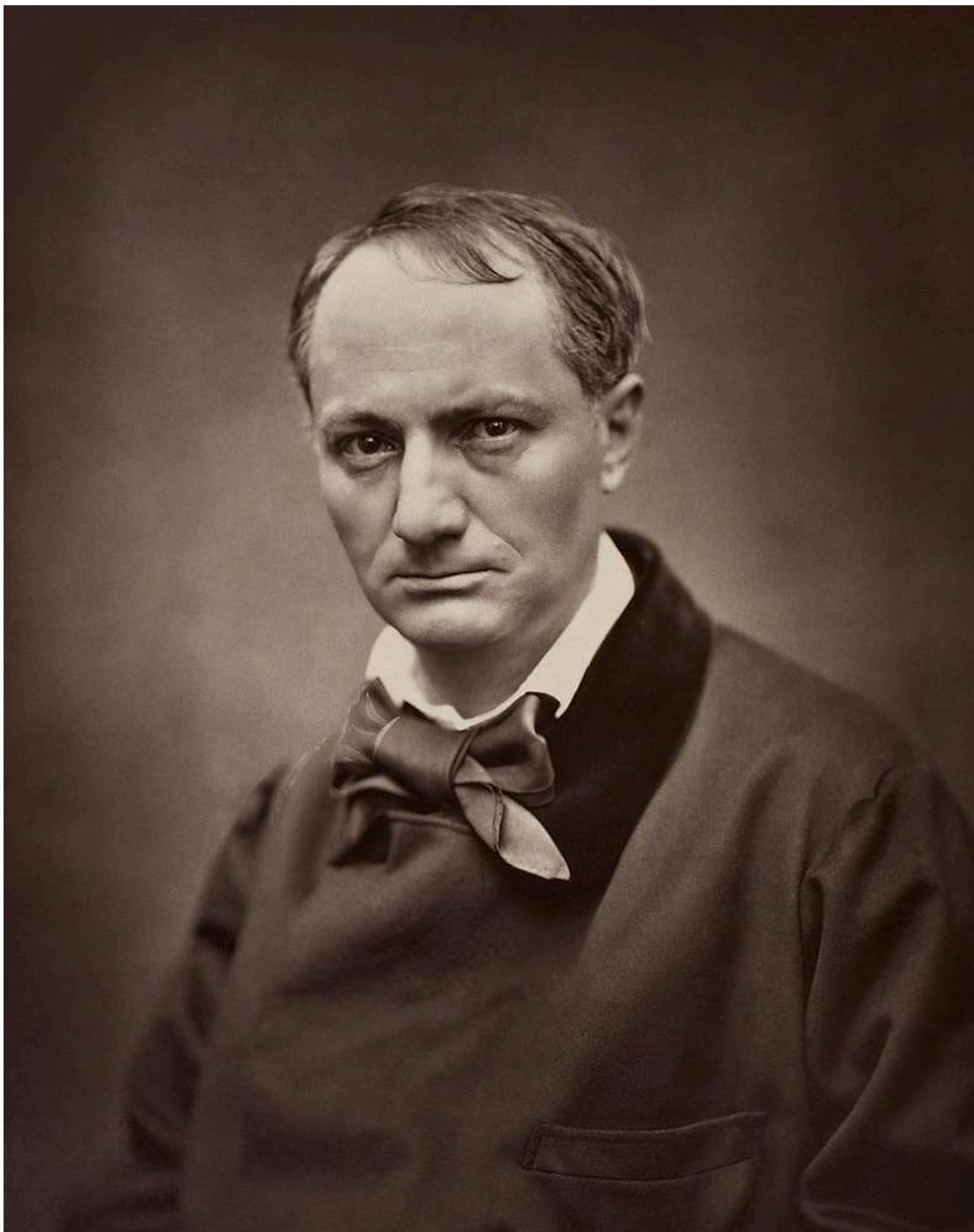


Alix et Charles



"Moi les fleurs j'adore! Je trouve ça top", disait Baudelaire qui, comme tout le monde le sait, était plutôt porté sur la gaudriole.

Connaissant l'assiduité du poète pour l'Epicentre Paysan, Alix, (la célèbre Alix de Lasserre en Fleurs à Morlanne), voulant faire plaisir à son copain d'enfance, a décidé sans ambages de nous faire l'honneur de nous livrer chaque semaine un assortiment de bouquets. C'est très gentil de sa part.



Charles, de bonne humeur grâce au bouquet de fleurs d'Alix qu'il vient d'acheter à l'Epicentre Paysan.

La recette de Tatie Laeti



Même absente, Laetitia trouve le moyen de partager ses recettes. Voyez plutôt: le velouté de panais du Petit Lopin au lard grillé de la ferme du Claüs.

Commencez par peler* et hacher quelques oignons si vous le voulez bien.

Epluchez et coupez les pommes de terre en cubes**.

Pelez et coupez les panais en cubes.

Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites-y suer*** l'oignon sans coloration, en remuant.

Puis ajoutez les cubes de pommes de terre et de panais. Salez un peu****.

Laissez cuire 5 minutes en mélangeant.

Versez 1,5 litre d'eau dans la cocotte, couvrez et faites cuire 30 minutes.

Quand le temps de cuisson est écoulé, retirez la cocotte du feu et laissez tiédir puis mixez jusqu'à obtention d'une soupe veloutée.

Salez légèrement***** et poivrez. Incorporez la crème fraîche et ajoutez le lait.

Mélangez et remettez sur feu doux. Réchauffez jusqu'aux premiers frémissements puis coupez le feu.

Faites griller les tranches de lard fumé à sec dans une poêle. et déposez-les sur du papier absorbant.

Servez, décorez avec le lard grillé et servez immédiatement.

Mangez.

** Ce n'est pas une obligation mais c'est plus facile à manger sans la peau.*

*** Si vous aimez le challenge, coupez-les en pyramides.*

**** Vous pouvez, par exemple, mettre en boucle l'histoire de [l'Ogresse Poilue](#) pendant toute une après-midi comme le fait ma fille. Je ne lui en veux pas.*

***** En même temps vous faites ce que vous voulez, si vous voulez saler beaucoup moi j'ai pas de commentaires à faire.*

****** Pareil.*

Arrivages hebdomadaires

- Les Poulets de Christelle Dugachard (mardi matin et vendredi matin)
- Les Pâtes Fraîches de Pasta Murati: pâtes, lasagnes... (mardi après-midi)
- Le Pain de Las Arradits (mercredi après-midi, commande avant mardi midi)
- Le Lait Bio, Fromage et ~~mozzarella de jersiaise~~ de la Ferme des 12 Vaches
- ~~La mozzarella de bufflonne, les fromages blancs et les firenzes de Hortense~~ (jeudi)
- Les Yaourts Natures ou aux Fruits Yamou (jeudi après-midi)
- Les Charcuteries de la Ferme du Claüs (jeudi après-midi)
- Les tourtes des Pyrénées de Magalie (jeudi après-midi)

L'Epicentre Paysan accepte les tickets restaurant (en format digital uniquement) de tous les poètes maudits.



Nos Partenaires





4650, route d'Arthez

64370 Morlanne

Tel: 05.59.68.04.15

Email: contact@epicentrepaysan.fr

Site: epicentrepaysan.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h

Cet email a été envoyé à @, cliquez ici pour vous [désinscrire](#).

Powered by  SINCH Mailjet