



La Newsletter de l'Epicentre Paysan

Epicerie de producteurs à Morlanne

Semaine du 16/03/2026

Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur

Arrivages

Magrets, aiguillettes et cœurs de canard de la ferme Bordes

Mardi



Porc Fermier de la ferme du Claüs

Jeudi



Les chocolats de David Lemée



Liquides propres à la consommation

Si vous êtes comme moi et que vous aimez le jus d'orange tant mieux. Sinon, c'est pas grave on n'est pas obligé de tous aimer la même chose. Sauf les petits chatons. Tout le monde aime les petits chatons.

Pour revenir au jus d'orange, le pressoir Basque vient de nous livrer son magnifique jus d'orange en 25 cL. Et aussi son jus d'ananas mais comme je suis pas fan, je vais pas m'étendre sur le sujet. On n'est pas obligé de tous aimer la même chose. Vous avez tout à fait le droit d'avoir tort.

Et puis, comme Euskola sont hyper sympa, ils nous ont livrés leur superbe thé glacé.



Si vous êtes comme moi et que vous êtes majeur et que vous aimez boire un bon gin tonic en regardant les hirondelles voler, vous apprécierez sûrement le tonic de Euskola qui se marie très bien avec le Drip Gin des Blind Pigs.



Compotes et gelée propres à la consommation

Les confitures de la Haute Soule nous ont réapprovisionnés en compote LocalPote avec en nouveautés une gelée de groseille bio, une confiture de rhubarbe bio et une petite moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette.



La recette de tatie France Inter

Une grosse partie de la journée de "travail" de Laetitia consiste à discuter cuisine avec vous (et avec moi aussi mais avec moi ça se résume à décrire toutes mes recettes de coquillettes au beurre. Spoiler une seule. Cuisez des coquillettes et ajoutez du beurre) et cette semaine ça a parlé de poireau vinaigrette en trois ingrédients avec madame L.

Une recette tirée de France Inter ([le lien ici](#)).

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 gros poireaux (avec les verts)
- 4 Mandarines
- 100g d'amandes non émondées (complète)
- Huile d'olives / vinaigre de cidre / miel / sel & poivre

La recette:

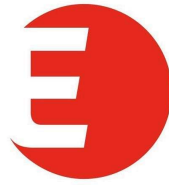
- Couper les verts de poireaux, pas trop bas. Laissez-en 3/4 cm sur le poireau, c'est encore tendre !
- Taillez les en 2 dans la largeur
- Dans une poêle avec un petit filet d'huile de cuisson disposer les poireaux, les saler et les faire légèrement blondir sur les deux faces.
- Ajouter 1cm d'eau et couvrir pour les 2/3 de la cuisson
- Quand le poireau est fondant, découvrir, laisser réduire le reste du jus de cuisson et débarrasser.
- On peut aussi les cuire à la vapeur ou même à l'eau mais on perdra un peu de goût. (No stress, ce sera bon quand même !)
- Tailler les poireaux tièdes cette fois ci dans la longueur et réserver
- Ciseler fin
- Presser sur le taillage, le jus de 2 mandarines pour attendrir les verts
- Peler et dissocier les segments de mandarine puis les tailler dans la largeur en petit triangle, les mélanger aux verts de poireaux
- Assaisonner et ajouter une pointe de vinaigre de cidre, une CC de miel et 3 CS d'huile d'olive.
- Ajouter les amandes



Arrivages hebdomadaires

- Les Poulets de Christelle Dugachard (mardi matin et vendredi matin)
 - Les Pâtes Fraîches de Pasta Murati: pâtes, lasagnes... (mardi matin)
 - Le Pain de Las Arradits (mercredi après-midi, commande avant mardi midi)
 - Le Lait Bio et le Fromage de la Ferme des 12 Vaches (jeudi après-midi)
 - La Mozzarella, le fromage blanc, les lactiques et les camemberts de la Bufflonne Béarnaise (jeudi matin)
 - Les Yaourts Natures ou aux Fruits Yamou (jeudi après-midi)
 - Les Charcuteries de la Ferme du Claüs (jeudi après-midi)
-

L'Epicentre Paysan accepte les tickets restaurant (en format digital uniquement) sauf si vous n'aimez pas les petits chatons.



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](#).