



La Newsletter de l'Epicentre Paysan

06/04/2026

Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur

Arrivages

Magrets, aiguillettes et cœurs de canard de la ferme Bordes.

Mardi



Truite fraîche de chez Eauzons.

Mercredi



Asperges de l'Airial de Cécile et Laurent

Jeudi



Il en reste

Veau et bœuf chez Axuria



Bons plan(t)s



A partir du jeudi 9 avril, retrouvez les plants de la pépinière Damisèla à l'Epicentre. Aromatiques, médicinales et arbustives et peut-être même quelques fleurs (ça dépendra de l'humeur de la pépiniériste).



La recette de la semaine

Cette semaine, Dominico C. nous partage sa recette: les oignons nouveaux au lard.

Après avoir coupé le bout de l'oignon nouveau du Petit Lopin (laisser un peu de vert), l'enrouler simplement avec des tranches de ventrèche (nature de la ferme du Claüs ou fumées de la Maison Bignalet), poivrer, ajouter du piment selon les goûts et un filet d'huile d'olive.

Attention! Pas de sel, la ventrèche est déjà salée!

Placer dans le four chaud à 175 degrés: 10 min d'un côté puis 10 min de l'autre côté.

Déguster avec une salade verte ou comme ici avec une omelette dans laquelle on peut ajouter le reste de vert des queues d'oignons.





Légumes et Cannelloni

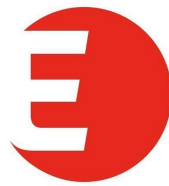
Les premiers petits pois arrivent. Attention il y en a peu pour l'instant.

Petite nouveauté de chez Pasta Murati: le gratin de cannelloni épinard pecorino.

Il paraît que c'est hyper bon mais Laetitia n'a pas eu le temps de goûter. Elle souhaite lancer ici un appel à tous ceux qui ont eu cette chance de lui faire part de leur opinion. Préféablement entre 3h et 4h du matin en venant toquer à sa fenêtre.

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). Nunc est bibendum.

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](#).