

Voici donc des nouvelles des rouquines avec un petit montage photo :les vaches sortent maintenant tous les jours au parc, même si l'herbe ne fait même pas la moitié de leur nourriture, car avant de partir le matin elles mangent leur ration complète de foin + regain!

Suite à un "souci" alimentaire expliqué plus bas, ce vendredi dégustation-vente (avec le monnaie-lait!) de "**beurre maître-d'hôtel** sauvage".

Il s'agit de beurre de la ferme avec: ail des ours (cueillette sauvage), persil (du jardin), et un peu de sel de guérande bio!

- Présenté sous forme de "boudins" sous papier transparent de 125gr afin de pouvoir le congeler et découper des tranches au fur et à mesure des besoins!!!!

- Utilisation: une tranche sur un morceau de viande grillée: cote de bœuf, steak, tournedos...ou sur du poisson...ou sur des pommes de terres vapeur...à votre guise!

Pour la petite histoire du "souci alimentaire", les vaches se sont GOINFREES de pousses d'ail des ours dans un parc, nous nous en sommes rendus compte grâce à l'odeur dégagée dans l'écurie par le fumier...et le lait et donc de la crème fraîchement écrémée qui refoulait largement l'odeur de l'ail!!!!

Ne pouvant pas faire du beurre "nature" avec cette crème si forte en gout et odeur d'ail, et vu que je fais cette recette pour moi chaque année d'habitude pour les grillades de l'été, j'ai décidé de passer toute la crème contaminée par l'odeur en beurre maître-d'hôtel, afin de ne pas perdre la marchandise!

Du coup ce sera LA SEULE ET UNIQUE vente de beurre M-O à l'ail des ours de l'année (car la saison de cueillette d'ail des ours est restreinte!), ce vendredi et le suivant s'il reste des stocks, après s'il en reste il sera congelé!!!

Aussi comme prévu dégustation de **Crème aux œufs et Panna-cotta**, comme il y à 15 jours, pour ceux qui n'ont pas encore goûté, je n'aurai pas beaucoup de stocks cette semaine, (car j'ai passé 3 traites écrémées en beurre M-O!). Certains ont déjà passé commande, pour les autres il faudra penser à réserver pour les semaines suivantes!

Aussi comme jamais 2 sans 3, je vais ENFIN pouvoir vous faire goûter les premières **Tommes des Rouquines**!!!!!!

> A vendredi!!!!!!

Les Rouquines 23-04-17



c'est parti pour 1km400 de route!



au parc



Leff me fait un calin



Hic au bassin



on rentre!

