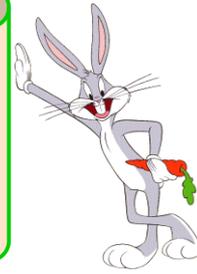




# FAN DE CAROTTE

<http://fandecarotte.free.fr>  
12 & 15 avril 2011



**Mardi 12 avril 2011**  
**St Jules**

« A la saint-Jules, mauvais temps  
n'est pas installé pour longtemps »

**Vendredi 15 avril 2011**  
**St Paterne**

« A la mi-avril, le blé est à l'épi »

## **Livraison assurée cette semaine : décision de dernière minute !**

- ☛ Mardi 12 : il en faut 4 ! / Fruits : ?
- ☛ Vendredi 15 : il en faut 4 ! / Fruits : ?

### **Tommes de brebis : les nouvelles de la ferme de Montredon...**

« Bonjour,

Quelle bonne nouvelle que les fromages soient à l'honneur !

Ici le printemps est définitivement arrivé avec même des journées estivales. Les brebis vont sortir pour la première fois mercredi prochain. Nous les sortons seulement maintenant car nous attendions que l'herbe repousse bien et que les agneaux soient assez grands pour sortir.

Nous avons labouré les champs il y a deux semaines et nous préparons à semer. Cela fait maintenant deux mois que nous avons commencé la préparation du fromage, nous allons pouvoir goûter les premières tommettes 2011 !! »

Vous pouvez trouver des photos et des nouvelles de la ferme sur notre site :

<http://www.gaecmontredondularzac.fr>

A bientôt

Morgane pour le GAEC Montredon du Larzac »

### **Des nouvelles de la Cabro d'Or...**

« Lundi 04 avril, nous avons accueilli à la ferme une délégation slow food Italie, accompagnée de Marité Van cuyck, pour leur faire part de notre expérience au sein des paniers marseillais, nous avons organisé cette rencontre en colline avec le troupeau et le soleil qui était au rendez-vous. Cet après-midi était très agréable et riche dans les échanges.

Nous avons programmé aussi notre journée "ferme ouverte" avec les adhérents le dimanche 22 mai. Après une visite du site, une participation à la traite, le pique-nique sous les pins, suivra une ballade en colline avec le chevrier et son troupeau. Les amateurs de belles photos seront comblés par la beauté de la colline au printemps ! cette journée nous permet de mieux se connaître entre nous, de découvrir dans quel environnement les chèvres vivent et comment nous travaillons. Même pour ceux qui sont déjà venus, une nouveauté sur la ferme: le nouveau bâtiment de la fromagerie. A voir !

Nous vous attendons donc nombreux, à la fois sur les distributions de la semaine et lors de la "visite à la ferme" à Cuges.

Merci

Magali »

### **Rappel :**

Visite de la Ferme Savournin d'élevage de porcs et d'agneaux prévue le dimanche 17 avril => **réponse avant le mercredi 13 avril**

*Et oui, voilà la saison des fraises arrive... On se fait un petit plaisir...*

## **Smoothie fraises et menthe**

### **INGREDIENTS**

**Pour 2 personne(s)**

200 gr de fraises  
2 yaourts bulgares  
5 cl de lait  
10 glaçons  
6 feuilles de menthe fraîche  
50 gr de sucre



### **Décors :**

2 têtes de menthe

### **PREPARATION**

- Laver et équeuter les fraises.
- Mettre tous les ingrédients dans un mixeur ou blender.
- Mixer fortement et servir aussitôt dans des verres ou verrines.
- Décorer avec des feuilles de menthe