

## LES JOURS DE LIVRAISONS



Bœuf : les 06/04 et 27/04  
Veau : le 20/04  
Porc : les 06/04 et 20/04  
Agneau : les 01/04 et 15/04  
Poulet : les 14/04, 21/04 et 28/04

Pains, pâtisseries et légumes : tous les mercredis  
et vendredis

## LES ANIMATIONS A VENIR

### Le 16 Avril : Animation de la Ferme du GAEC Lou Pastre

Présentation de la ferme en élevage porcin et  
ovins. Suivi d'une dégustation des produits. Et dési-  
gnation du gagnant du jeu concours.



# LA GAZETTE PAYSANNE

Avril 2022

« Petite pluie d'avril fait bonne moisson d'été »



MAGASIN DE PRODUCTEURS

8 Rue Henri Barbusse

**NOS HORAIRES :**

63500 Issoire

Mercredi : 15h à 19h

contact@lapaysannerit.fr

Jeudi : 9h à 13h

04.73.54.43.75

Vendredi : 15h à 19h

Facebook : @LaPaysanneRit

Samedi : 9h à 19h

<http://www.lapaysannerit.fr>

## ZOOM PRODUCTEUR



Les Terres de l'Ailloux, par Vincent MARTINANT associé à La Paysanne Rit.

Producteur de céréales, oléagineux, asperges, pommes de terre et d'œufs en plein air. Les céréales et les oléagineuses sont transformées en huile ou farine sur la ferme tout au long de l'année.

Situé à Brenat à 6 km du magasin. Les livraisons au magasin se font une à deux fois par semaines.

Vous pouvez le retrouver également tous les samedis matin au marché d'Issoire, à l'AMAP d'Issoire et dans plusieurs magasins des alentours.

## LES NOUVEAUTES DU MAGASIN

Le Sauté d'agneau au curry préparé avec amour par le GAEC Lou Pastre. Ainsi que des steaks hachés et des gigots d'agneau surgelés et les rillettes d'agneau nature ou au piment. Que du bon!!!

Pour la première fois, nous auront des asperges au magasin, elles arriveront courant avril !!

Enfin ! La Crème fraîche est présente dans le magasin, elle provient de La Ferme du Buisson.



## COMBIEN PESE LE GIGOT ?

La tradition pour Pâques est de manger un gigot d'agneau entouré de toute sa famille. Nous organisons à cette occasion un jeu concours, il faudra deviner le poids d'un gigot!

La personne s'en rapprochant le plus gagnera un bon d'achat à valoir sur le magasin.



## LA RECETTE DU MOIS :

### NA VARIN D'AGNEAU (4 PERSONNES)

#### Ingrédients :

- Viande d'agneau environ 1 kg
- Carotte 200 g
- Navet 200g
- Petit pois 200 g
- Pomme de terre 300g
- Ail 2 gousses
- Poireaux 200 g
- Bouquet garni, Huile de tournesol, Sel, Poivre

#### Recette :

- **Détaillez** la viande en morceaux. Faites la **dorer** avec l'huile à feu moyen sur toutes les faces.

- Quand elle a pris couleur, **mouillez** à hauteur avec de l'eau. Ajoutez le bouquet garni. Salez et poivrez. Laissez **mijoter** à feu doux 1 heure.

- **Epluchez** les légumes et détaillez les en cubes. Puis incorporez les dans la cocotte. Laissez cuire pendant **30 min.**

- **Vérifiez la cuisson** de l'agneau, la viande doit être tendre.

- Pour finir : Vous pouvez faire **réduire la sauce** restante et la servir avec la viande et les légumes.