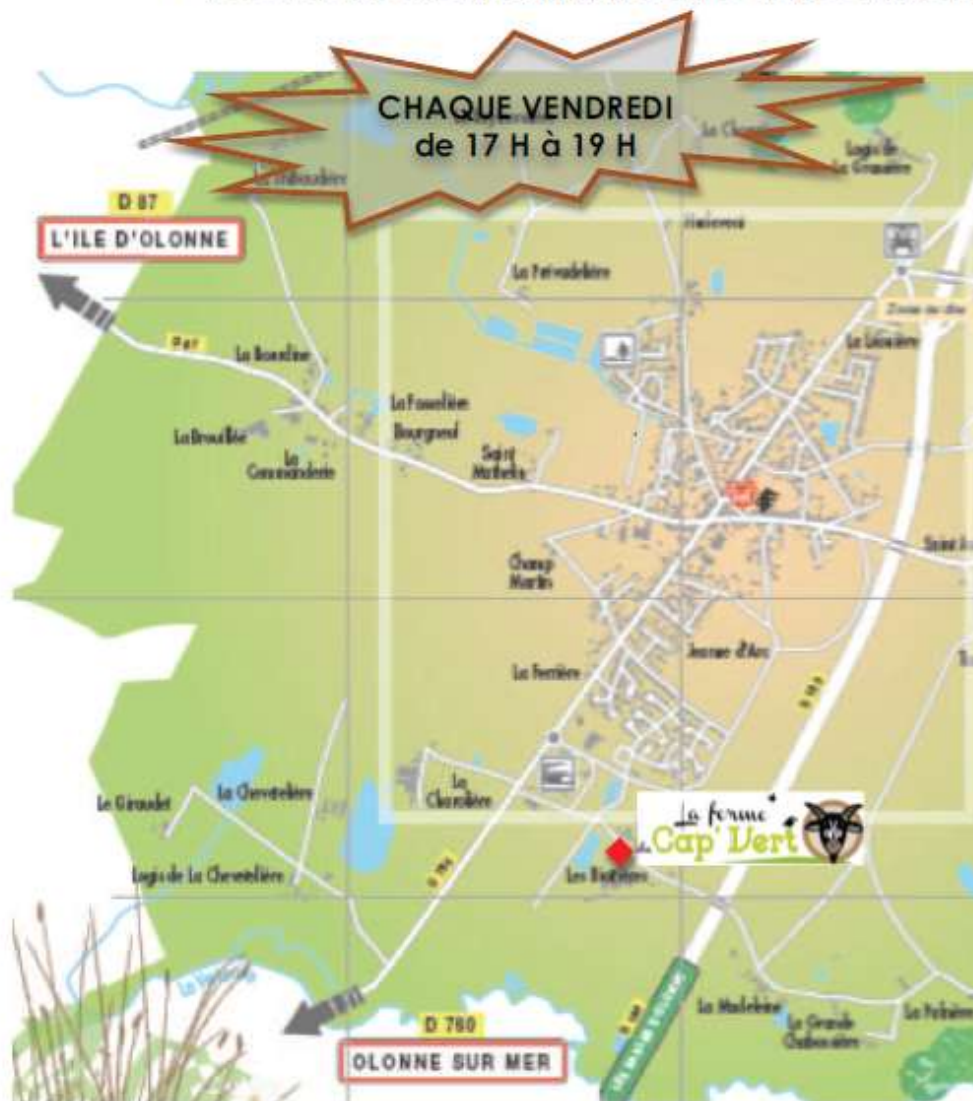


VENIR À LA FERME :

- Pour acheter du fromage,
- Pour voir les chèvres, la traite et les autres animaux



Coordonnées GPS : Latitude 46,5540809 / Longitude -1,7179859999999962

Gwénaëlle et Julien RAVON

Ferme du Cap' Vert – Les Biottières – 85150 Saint Mathurin
06 83 84 84 30 – femeducapvert@orange.fr



N°3 OCTOBRE 2012

LA GAZETTE DU CAP'VERT

Edito

Les jours diminuent, la pluviométrie des derniers jours ainsi que la baisse des températures marquent bien le début de l'automne.



Dans la chèvrerie, la « saison des amours » bat son plein, nos 3 boucs, Firius, Focus et Hardi redoublent de petites attentions à l'égard de leurs congénères. Les derniers beaux jours vont permettre encore un peu de pâturage avant d'attendre l'arrivée du printemps. Comme chaque année, la production de lait diminue pour se stopper de la mi-décembre à la mi-février.

Et pour nous, un peu de repos et des projets : construction d'une nouvelle fromagerie, aménagement de notre ferme, organisation future de portes ouvertes et d'un marché...

Pour suivre toute notre actualité, rendez vous sur notre site internet : www.femeducapvert.fr

Gwénaëlle et Julien RAVON

Ferme du Cap' Vert – Les Biottières – 85150 Saint Mathurin
06 83 84 84 30 – femeducapvert@orange.fr

Des Huiles Essentielles comme remèdes !

Dans notre élevage pas d'antibiotiques ou autres produits de synthèse, nous avons choisi de soigner nos animaux avec des huiles essentielles : Nous mettons à leur disposition des seaux d'eau dans lesquels on ajoute quelques gouttes de différentes huiles essentielles selon les symptômes observés, les chèvres viennent se servir d'elles-mêmes selon leurs besoins. Cela s'appelle l'automédication et s'apparente aux reflexes des animaux sauvages qui se soignent en choisissant les plantes naturelles à leur convenance.



Nos produits

Parmi nos différents produits fabriqués par nos soins nous vous proposons plusieurs types de fromages ainsi que d'autres dérivés du lait :

- Lait cru
- Faisselle
- Fromage blanc
- Fromage frais nature
- Fromages frais aromatisés
- Fromages affinés
- Savons au lait de chèvre

Prochainement, les nouveautés 2013

Tomme de chèvre et apéri-chèvre

Gwénaëlle et Julien RAVON

Ferme du Cap'Vert – Les Biottières – 85150 Saint Mathurin
06 83 84 84 30 – fermeducapvert@orange.fr

Quelques idées de recettes pour les plus gourmands

Madeleines au thym et fromage de chèvre frais

Pour environ 20 madeleines :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 150 ml de lait
- 3 œufs
- 7 c à s d'huile d'olive
- 150 g de chèvre frais
- Sel, poivre
- 1 gros bouquet de thym

Préchauffez votre four à 180 °.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le poivre et la levure. Dans un autre saladier battez les œufs, le lait, l'huile et le thym frais. Ajoutez ce mélange à la farine et remuez bien. Emitter le chèvre et rajoutez-le à l'appareil. Versez la préparation dans les moules et enfournez pendant 25 minutes environ. C'est prêt. Régalez vous.

Chèvre chaud sur toast

Pour 4 personnes :

- 4 belles tranches de pain de campagne
- 1 bûche de fromage de chèvre demi-sec
- 250 ml de lait de chèvre
- 25 g de beurre
- 30 g de farine
- 4 brins de ciboulette hachée
- Sel, poivre

Préparez d'abord une béchamel.

Disposez 2 c à s de béchamel sur chaque tranche de pain puis 3 rondelles de fromage de chèvre et un peu de ciboulette hachée. Enfourez pendant 5 mn pour faire fondre le fromage et quelques minutes en position grill pour le faire gratiner. C'est prêt. Régalez vous.

Gwénaëlle et Julien RAVON

Ferme du Cap'Vert – Les Biottières – 85150 Saint Mathurin
06 83 84 84 30 – fermeducapvert@orange.fr