

# Les chèvres et la feuille de chou — 10<sup>e</sup> édition mars-avril 2023

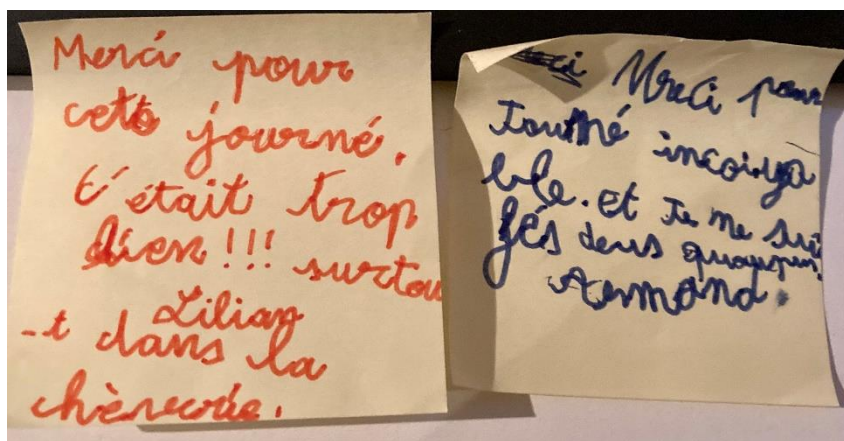
## Nouvelles et actualités des chèvres de Toussacq

- Bienvenue à nos deux futurs reproducteurs, Ulysse et Upsilon !
- Les chevreaux les plus âgés sont déjà sevrés. Tout le monde profite du foin et des céréales en attendant une première sortie en plein air.



- La dernière naissance a eu lieu mardi 4 avril et vient clôturer les mises bas 2023.

- Merci à tous les Amapiens qui ont participé à la journée à la ferme du mois de mars ! Votre présence et vos encouragements nous portent.



## Recettes spéciales « lait cru de chèvre », toutes largement testées et approuvées

- Œufs au lait de chèvre (d'après le blog « Papilsetpupilles.fr »)

Pour 10 ramequins : 5 œufs bio, 1 litre de lait cru entier de chèvre, 100 g de sucre, de l'extrait de vanille, 10 petites cuillères à café de caramel liquide maison ou acheté

Versez dans chaque ramequin une petite cuillère à café de caramel liquide. Répartissez-le bien partout au fond. Mettez ensuite les ramequins dans un grand plat allant au four. Remplissez ce grand plat d'eau à mi-hauteur des ramequins (on cuit les œufs au lait au bain-marie).

Dans un saladier, cassez les œufs et battez-les en omelette.

Mettez le lait dans une casserole, ajoutez le sucre et l'extrait de vanille, et portez à ébullition. Versez ensuite doucement sur les œufs en remuant constamment.

Répartissez ce mélange entre les 10 ramequins et enfournez dans le four préchauffé à 180 °C, chaleur tournante, pour 40 à 45 minutes de cuisson.

- Quiche sans pâte ultra rapide

3 œufs, du jambon en dés, 100 g de farine, 100 g de séchon de chèvre râpé, 1/2 L de lait de chèvre, de la ciboulette, sel & poivre

Préchauffez le four th.6 (180 °C). Dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez la farine, le lait, puis les autres ingrédients. Mélangez bien.

Versez dans un moule beurré et enfournez pendant 20 min.