

Les chèvres et la feuille de chou — 5^e édition juin 2022

Nouvelles et actualités des chèvres de Toussacq

- ✧ Le mois de juin aura été particulièrement chargé. De nombreux chantiers ont pris du retard et nous nous accrochons pour garder le rythme. Voici pêle-mêle et en images des nouvelles du troupeau.



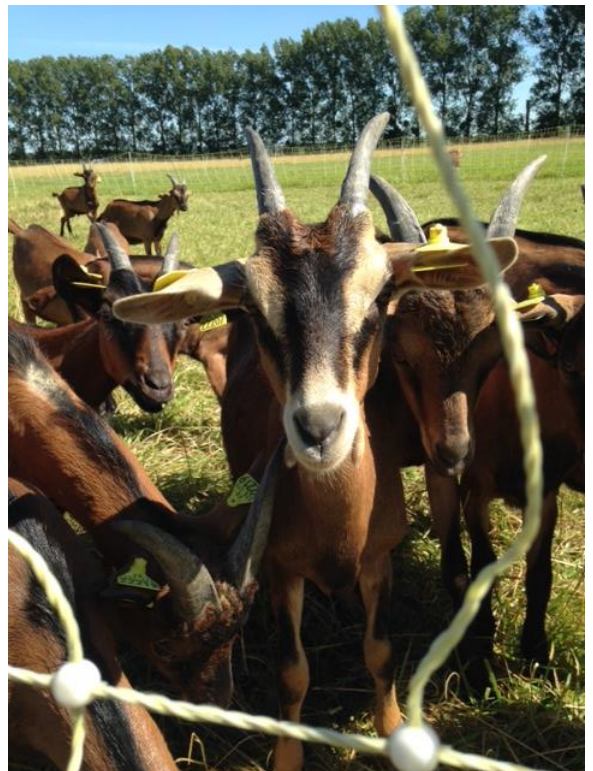
Quand le mercure grimpe, rien ne vaut une sieste collégiale.



Les chèvres se régalent des restes de chou déposés par Adrien, maraîcher à Toussacq.



Les petits profitent enfin d'un espace extérieur et de toutes les bêtises qui vont avec.





Clémence, de 1 001 Sillons, activité d'accueil pédagogique à la ferme, a organisé la fabrication de blocs d'argile au thym à lécher pour les chèvres (régule le parasitisme interne, renforce l'immunité, apaise la digestion). Les chèvres sont enchantées.

Recette de saison : la tarte courgette-chèvre-curry



Pour la pâte : 250 g de farine, 1/2 verre de petit-lait de chèvre, 1/3 verre d'huile d'olive, pincée de sel.

Pour la garniture : 2 courgettes, 1 fromage de chèvre, 1 œuf, 20 cl de crème, sel, poivre, ½ c à c de curry.

- 1) Préchauffez le four à 180 °C.
- 2) Réalisez la pâte : dans un saladier, mélangez la farine, le sel, l'huile et le petit-lait, et pétrissez jusqu'à obtenir une boule. Étalez-la au fond d'un moule. Faites cuire à blanc 10 min à 180°.
- 3) Pendant ce temps, faites cuire les courgettes coupées en rondelles à la vapeur et disposez-les sur le fond de tarte.
- 4) Ajoutez le chèvre en tranches, et versez l'œuf et la crème battus et assaisonnés.
- 5) Enfournez 20 min à 200°.