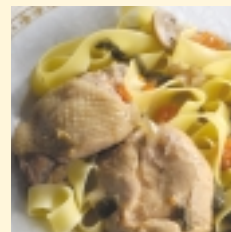




Des plats authentiques élaborés à partir des produits de ma ferme



”

Agricultrice , j'éleve des poules pondeuses en plein air au cœur du Bessin, à proximité de Bayeux en Normandie. Elles pâturent et picorent des grains certifiés sans OGM.

Très gourmande de produits authentiques, j'ai élaboré une cuisine à partir des produits de ma ferme.

Originnaire de Normandie, j'ai souhaité faire découvrir cette région à travers ces plats. C'est pourquoi vous retrouverez une "touche" de terroir normand (cidre, calvados...).

Pascale Cédra
Agricultrice en Normandie

Ouvrir, réchauffer, déguster...

Avec ces recettes traditionnelles, vous retrouverez des préparations à réchauffer, ou à consommer froides. Vous pourrez également confectionner des salades ou bien y mettre une touche personnelle en vous aidant du livret de recettes qui les accompagne.

Vous disposez ainsi d'un plat original, de grande qualité, qui fera le bonheur de vos convives. Ces produits présentés en verrine, offrent la garantie d'une longue conservation (supérieure à 2 ans).

Poule mijotée au cidre

Les morceaux de poule sont cuisinés avec du cidre et des légumes, poireaux, carottes, champignons, oignons, brocolis. On obtient ainsi une sauce goûteuse et une viande parfumée. Rapidement préparé, ce plat s'accompagne de pommes vapeur, de tagliatelles...

Dans le livret de recettes, une variante sucrée salée est proposée à partir de ce bocal.



Terrine normande

Les foies de volailles sont confits dans de la graisse de porc et cuisinés avec du calvados. On obtient un pâté savoureux qui se tartine facilement ; il se prête aisément à la réalisation de toasts.

Blancs de volaille

Les filets sont découpés et cuits avec des carottes et du bouillon. Ils peuvent être consommés tels quels froids, avec une salade composée ou bien chauds avec des petits légumes. Ils servent également de base à de nombreuses recettes. Certaines sont expliquées dans le livret de cuisine. Faciles et rapides à réaliser, des solutions originales quand on est pris au dépourvu.

Rillettes au calvados

Confectionnées uniquement avec de la volaille, ce qui limite "l'effet cholestérol", elles sont cuites dans le calvados pour obtenir un produit relevé. Elles sont très prisées des enfants.

Gésiers confits au pommeau

Les poules de mon élevage sont nourries avec une alimentation végétale et une grande quantité d'herbe, ce qui donne des gésiers plus onctueux et plus savoureux. Macérés dans le pommeau et cuits dans la graisse de canard, ces gésiers confits sont à déguster avec une salade.

Bouillon de poule

Cette soupe d'autrefois est appréciée des petits et des grands. On peut également l'utiliser pour cuire des pâtes ou de la semoule et réaliser des soupes chinoises.

Un bon repas pour les dîners d'hiver.

Œufs de la ferme du Val Fleuri

Les poules de mon élevage pâturent de l'herbe, gambadent et picorent. Les œufs ont ainsi un jaune orangé naturel. Pondus dans des nids douilletts paillés, ils sont ramassés 2 fois par jour tous les jours et livrés rapidement; ils gardent alors toute leur fraîcheur.



Pascale Cédra
Agricultrice en Normandie

Demande d'informations sur nos produits

Mr Mme Mlle

Nom

.....

Prénom

.....

Adresse

.....

.....

Code postal :

Ville :

.....

Téléphone :

Fax :

e-mail :

Pascale Cédra

Agricultrice en Normandie



Accueil en chambre d'hôtes

La ferme du Val Fleuri

14490 Castillon

Tél. / Fax : 02 31 92 77 10

E-mail : pascale.cedra@wanadoo.fr

Pascale Cédra
Agricultrice en Normandie

Pascale Cédra

La ferme du val Fleuri

14490 Castillon

Ouvrir, réchauffer, déguster...

Avec ces recettes traditionnelles, vous retrouverez des préparations à réchauffer, ou à consommer froides.

Vous pourrez également confectionner des salades ou bien y mettre une touche personnelle en vous aidant du livret de recettes qui les accompagne.

Vous disposez ainsi d'un plat original, de grande qualité, qui fera le bonheur de vos convives.

Ces produits présentés en verrine, offrent la garantie d'une longue conservation (supérieure à 2 ans).

Poule mijotée au cidre

Les morceaux de poule sont cuisinés avec du cidre et des légumes, poireaux, carottes, champignons, oignons, brocolis. On obtient ainsi une sauce goûteuse et une viande parfumée. Rapidement préparé, ce plat s'accompagne de pommes vapeur, de tagliatelles...

Dans le livret de recettes, une variante sucrée salée est proposée à partir de ce bocal.



Terrine normande

Les foies de volailles sont confits dans de la graisse de porc et cuisinés avec du calvados. On obtient un pâté savoureux qui se tartine facilement ; il se prête aisément à la réalisation de toasts.

Blancs de volaille

Les filets sont découpés et cuits avec des carottes et du bouillon. Ils peuvent être consommés tels quels froids, avec une salade composée ou bien chauds avec des petits légumes. Ils servent également de base à de nombreuses recettes. Certaines sont expliquées dans le livret de cuisine. Faciles et rapides à réaliser, des solutions originales quand on est pris au dépourvu.

Rillettes au calvados

Confectionnées uniquement avec de la volaille, ce qui limite "l'effet cholestérol", elles sont cuites dans le calvados pour obtenir un produit relevé. Elles sont très prisées des enfants.

Gésiers confits au pommeau

Les poules de mon élevage sont nourries avec une alimentation végétale et une grande quantité d'herbe, ce qui donne des gésiers plus onctueux et plus savoureux. Macérés dans le pommeau et cuits dans la graisse de canard, ces gésiers confits sont à déguster avec une salade.

Bouillon de poule

Cette soupe d'autrefois est appréciée des petits et des grands. On peut également l'utiliser pour cuire des pâtes ou de la semoule et réaliser des soupes chinoises.

Un bon repas pour les dîners d'hiver.

Œufs de la ferme du Val Fleuri

Les poules de mon élevage pâturent de l'herbe, gambadent et picorent. Les œufs ont ainsi un jaune orangé naturel. Pondus dans des nids douilletts paillés, ils sont ramassés 2 fois par jour tous les jours et livrés rapidement; ils gardent alors toute leur fraîcheur.

