

*La petite boucherie  
dans la prairie...*

*La petite boucherie dans la prairie*

**AU SERVICE DE**

**LA QUALITE ET DU GOÛT**

Afin de vous offrir une chaire délicate et savoureuse, nos animaux sont élevés en plein air dans de vastes pâturages cultivés selon les principes de l'agriculture biologique. Là, ils évoluent à leur rythme et sont menés à maturité jusqu'à l'âge de 3 à 5 ans pour se gorger de saveur. Dans la plus grande liberté, ils bénéficient d'une alimentation riche et naturelle composée de fourrages frais et de céréales. Une nourriture constituée à 90% de produits issus de l'agriculture biologique, complétés, de produits naturels n'ayant subi aucun traitement chimique. Pour leur bien-être, ils sont soignés par des médecines douces : homéopathie, phytothérapie et aromathérapie.

*La petite boucherie dans la prairie*

**UN SAVOIR-FAIRE**

**CERTIFIE BIO**

Nos produits sont soigneusement sélectionnés pour vous apporter le meilleur de la nature. La petite boucherie dans la prairie s'appuie sur le savoir-faire d'un groupement de producteurs biologiques spécialisés depuis 20 ans, situés dans le centre et le sud-est de la France. Leurs méthodes de travail sont fondées sur le recyclage des matières organiques naturelles, sur la rotation des cultures et sur le bien-être des animaux. Depuis l'élevage jusqu'à la commercialisation, tous nos produits sont contrôlés et certifiés par un organisme veillant au respect du cahier des charges Français de l'agriculture biologique.

contrôle ECOCERT SAS F-32600

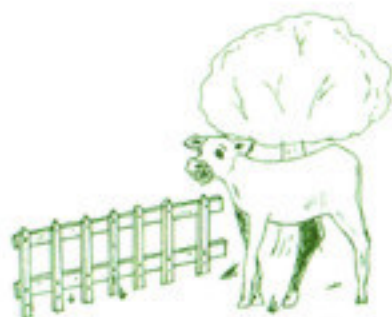


La petite boucherie dans la prairie  
**DES PRODUITS AUTHENTIQUES**

*La Petite Boucherie Bio:*

Boeuf tradition  
Veau  
Porc  
Agneau de Pays  
Volaille  
Charcuterie Artisanale  
Préparations Maison

*Daube aux légumes nouveaux*



*Recette*

*Préparation:* 30 min.  
*Attente:* 12 h 00  
*Cuisson:* 3 h30

*Ingédients pour 6:*  
600g de macreuse,  
600g de paleron,  
6 pommes de terre  
nouvelles,  
6 jeunes carottes,  
6 petits navets,  
6 oignons frais,  
300g de pois  
gourmands,  
100g de haricots verts.

*Pour la cuisson  
et l'assaisonnement:*  
2 tomates,  
1 morceau de couenne  
de lard,  
1 branche de céleri,  
2 gousses d'ail,  
5 brins de persil,  
1 brin de basilic,  
1 bouquet garni,  
75 cl de vin blanc,  
5 cl de cognac,  
Sel, poivre.

Coupez la viande en morceaux et placez-les dans un saladier avec les gousses d'ail pelées et le bouquet garni. Versez la moitié du vin et le cognac. Mélangez. Placez 12h au réfrigérateur.

Le lendemain, épluchez les pommes de terre, les carottes, les navets et les oignons frais. Effilez les pois gourmands et les haricots verts. Ebouillantez, pelez et épépinez les tomates. Garnissez le fond d'une cocotte avec la couenne, côté peau par en dessous. Disposez les viandes égouttées. Ajoutez les tomates, la branche de céleri, le bouquet garni et les gousses d'ail retirés de la marinade. Versez le reste du vin blanc et complétez avec de l'eau pour que la viande soit couverte à ras. Salez. Laissez cuire à feu doux 3h10 en écumant en début de cuisson. Quand le bouillon est redevenu clair, poivrez. Ajoutez les pommes de terre, les carottes, les navets et les oignons. Laissez cuire 10 min. Ajoutez ensuite les pois gourmands et les haricots verts, puis faites cuire 10 min. Au dernier moment parsemez du persil et du basilic finement ciselés et servez.

*La petite boucherie dans la prairie...*



89 rue de la Liberté  
71000 Macon

Tel. 03 85 29 01 24

Fax: 03 85 38 58 54

Site: <http://petiteboucherie.free.fr>

E-mail: [petiteboucherie@free.fr](mailto:petiteboucherie@free.fr)