

Soupe de citrouille magique

Vous aurez besoin :

- Une petite citrouille
- 3 carottes
- 1 fond de bouillon
- 1 cuillère à café de graines de moutarde (avec de la moutarde à l'ancienne c'est très bon aussi)
- ½ oignon
- Une cuillère à soupe de miel
- 1 petit verre de lait
- 3 pincées d'épices : cumin, gingembre et cardamome

1. Cuire à la vapeur la citrouille et les carottes, puis les passer au mixeur ;
2. Ajouter un bouillon cube et remuer environ 20 mn ;
3. Ajouter les graines de moutarde ;
4. Faire caraméliser les oignons avec le miel pour ajouter de la douceur ;
5. Lier le tout avec le lait et ajouter les épices

Astuce : vous pouvez remplacer le lait par du lait de coco.

Recette de croque-monsieur miam

Il vous faut :

- Du pain sans croute
- Du jambon
- Une belle béchamel « maison » à partir de la farine de la Ferme
- Du gruyère et du cantal
- Du thym et du paprika
- Du beurre

1. Prenez 2 tranches de pain sans croute, beurrez celle du dessous du croque uniquement sur l'intérieur et beurrez l'autre sur les deux côtés ;
2. Après avoir fait mariner votre jambon dans un peu d'huile, du paprika et du thym, faites le griller légèrement ;
3. Déposer de la béchamel sur la 1^{ère} tranche et ajouter le jambon ;
4. Coiffez le tout de fines lamelles de gruyère et de cantal, un peu de béchamel pour la route et refermez votre croque.
5. Hop au four !

Pain de tous les jours

Ferme de Courberonne à Jossigny
A la machine à pain

Dans le bac de la machine à pain
Déposer dans l'ordre :

250 ml d'eau minérale
1 cuillère à soupe d'huile de colza
350g de Farine de la Ferme

A chaque coin séparé du bac :

1 Cuillère à café de sel
1 Cuillère de levure déshydratée
1 Cuillère à café de miel
1 Cuillère à café de jus de citron

Programme « pain complet »
Pour un pain de 500g
Avec une croûte foncée

PATE A CREPES

Ferme de Courberonne à Jossigny

200 g de Farine de la Ferme
4 œufs
 $\frac{1}{2}$ litre de lait cru
1 pincée de sel

Pour la pâte, délayer dans un saladier
la farine, les œufs, la pincée de sel
et le $\frac{1}{2}$ litre de lait.

Les MUFFINS de Mima

Ferme de Courberonne à Jossigny
pour 12 muffins moyens

200g de Farine de la ferme
200g de sucre
100g de beurre
3 œufs entiers
3 pommes ELSTAR coupées en dés
1 cuillère à café de levure

Mélanger le sucre et le beurre fondu,
Ajouter les œufs un à un,
puis la farine avec la levure
et enfin les pommes coupées.

Enfourner 30min thermostat 6

Le Quatre heure de Marie France

Ferme de Courberonne à Jossigny

200g de sucre
225g de Farine de la Ferme
10cl huile
4 œufs
1 sachet de levure

Mélanger les œufs, le sucre et l'huile
Puis ajouter la farine et la levure
Faire cuire à 180°C pendant 35 minutes