



JUILLET

Les **vacances** sont enfin là !
Que diriez-vous d'un après-midi
à la Ferme de Viltain ?

- **Visite de la salle de traite** et des étables à petits veaux,
- **balade sur le plateau de Saclay** en suivant un parcours balisé depuis la ferme,
- **cueillette de fruits et de légumes**, ... nous vous attendons !

toutes les infos pratiques sur
www.viltain.fr



Bastien Belly

producteur de pêches
à Vallabrègues (30)

Ma famille est installée à Vallabrègues, un village

situé non loin de Tarascon, depuis plus de cent ans. Nous sommes agriculteurs de père en fils sur 28 ha d'arbres fruitiers : cerises, abricots mais surtout des pêches !

C'est mon grand-père qui a commencé à planter des pêchers, et ce à la place des vignes devenues moins rentables. Les fruits de notre village étaient réputés : la richesse de nos terres, bordées par le Rhône, leur conférait (et leur confère toujours !) une saveur unique.

Plus de dix variétés en pêches jaunes et dix en blanches sont nécessaires pour pouvoir fournir, tout au long de l'été, des fruits à maturité. Ici, au village, vous ne risquez pas de tomber sur une chambre de mûrissement ! Nous livrons le jour de la cueillette des fruits emplis de soleil et à maturité !

Recettes 'apéritif express'

● *Bruschettas*

Coupez **6 tomates** et **1 oignon** (moyen) en petits cubes.

Pressez **4 gousses d'ail** et mélangez le tout en ajoutant des **feuilles de basilic** ciselées et de la ciboulette, 5 ml de **vinaigre balsamique**, ½ verre d'**huile d'olive** puis salez et poivrez.

Laissez reposer à température ambiante 4 heures (les arômes se développent !). Mélangez deux fois pendant cette période.

Coupez des **tranches de baguette** (que l'on fera dorer ou non), recouvrez du mélange et servez !



● *Sauce au yaourt (demandez le labné de Viltain) pour y plonger vos crudités*

Mélangez **250 g de labné de Viltain** à **1 cuil. à soupe d'huile d'olive**, 1 pincée de sel et **1 oignon** très finement haché.

Ciselez finement **6 feuilles de basilic (ou de menthe, ou de ciboulette !)** et incorporez-les. Placez dans un bol, filmez, réservez au frais jusqu'au moment de servir.



● *Mini croissants au magret de canard séché*

Détaillez **une pâte feuilletée** en **16 parts** (triangles) puis placez une **tranche de magret séché de Pascal Lecoq** sur chaque triangle (sur les deux tiers de la longueur).

Roulez chaque triangle, en commençant par le côté le plus large, pour former un croissant. Terminez en badigeonnant de **jaune d'œuf**.

Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Déposez les croissants dans un plat recouvert de papier sulfurisé.
Cuisson : environ 15 minutes.

