

# Lettre

aux amis de la Ferme de Viltain



## SEPTEMBRE

Réunions familiales, repas du club sportif, lendemain de mariage, ...

Vous êtes de plus en plus nombreux à nous demander nos buffets clefs en main. Vous trouverez sur notre site la présentation et les tarifs [www.viltain.fr](http://www.viltain.fr)

Alexandre BESSEAS  
& Benoît LOPES

Gaspachos et  
soupes traditionnelles

La Ferme Fruitière  
à La Chapelle sur Erdre (44)

Quelle est l'activité de la Ferme Fruitière ?

Nous cultivons, sur 30 hectares, des fruits et légumes d'été que nous transformons sur place en compotes, soupes et gaspachos.

Depuis quand travaillez-vous ensemble ?

Mon beau-frère Benoît et moi-même avons repris la Ferme fruitière en 2004. Benoît est en charge des cultures et j'ai la responsabilité de leur transformation.

Parlez-nous de vos spécificités :

Benoît cultive les légumes en pleine terre : tomates, poivrons, courgettes, aubergine, concombres, il veille à utiliser des variétés qui ont du goût, qui transmettront toutes leurs saveurs à nos recettes. Depuis 4 ans, il n'emploie plus d'insecticides mais utilise uniquement des insectes dits 'auxiliaires' pour lutter contre les insectes nuisibles.

J'ai en charge la fabrication des soupes et gaspachos. Nos recettes sont artisanales, elles se rapprochent du « fait maison », elles sont naturelles, sans aucun additif, à partir des légumes frais de nos champs !

## les buffets de la Ferme de Viltain

### ● Plateaux de charcuterie

Jambons, saucissons et autres spécialités présentés tranchés sur de grands plateaux en osiers prêts à servir,

### ● Plateaux de fromages

soigneusement affinés sur place, à la Ferme de Viltain, les fromages sont notre passion !

### ● Corbeilles de fruits

composées de fruits à maturité et prêts à être dégustés, elles embellissent vos buffets !



demandez-nous  
un devis

## Les recettes du mois

### la tarte tatin

Epluchez **8 pommes** (Belle de Boskoop) et coupez-les en 4. Dans un moule à tarte rond (ou à manqué) antiadhésif, faites fondre directement sur le feu **100 g de beurre**.

Ajoutez **100 g de sucre** en poudre et baissez le feu pour faire un caramel qui ne doit pas devenir noir, mais tout juste doré. Disposez-y les pommes.

Saupoudrez-les avec **deux sachets de sucre vanillé**. Recouvrir de **pâte feuilletée ou brisée** en la rentrant légèrement sur les bords.

Mettez au four (th 6 / 180 °C) pendant 35 à 40 minutes et dégustez tiède accompagnée de **crème fraîche de la Ferme de Viltain** ou d'une boule de glace vanille.