



MAI

A la Ferme de Viltain, la saison du barbecue est lancée !

Ce mois-ci, nous vous avons préparé une sélection spéciale barbecue avec conseils et astuces pour bien réussir vos grillades.



J-Baptiste LOYATHO

La Ferme Elizaldia (64)

« Je me suis installé en 1983 à la Ferme Elizaldia à Gamarthe, au coeur de la montagne basque.

Mes parents possédaient

une exploitation de brebis et de vaches mais j'ai voulu prendre mon propre envol et c'est sur un terrain légué par mon grand-père que je me suis établi en tant que producteur de porcs.

En 1995, avec ma femme Maïte Charritton, nous avons commencé à commercialiser nous-mêmes nos produits.

La clef de voute de notre entreprise est l'élevage proprement dit car sans une viande de grande qualité, nos produits ne seraient pas aussi bons !

Nous élevons nos porcs sur de la paille ce qui génère peu d'odeur et une ambiance saine et aérée. Les porcelets grandissent avec leur mère. Notre alimentation, à base d'orge, est équilibrée et conforme au cahier des charges du Jambon de Bayonne.

Enfin, nos cochons sont élevés jusqu'à leur 11 mois et non 6 pour un élevage standard. Cette croissance naturelle et régulière, donne une viande qui a du goût et qui est moins grasse. **Goûtez notre saucisson, notre jambon de Bayonne (médaille d'or 2011), nos filets mignons, nos rôtis de porc, nos chipolatas et merguez, vous allez vous régaler ! »**

Notre sélection produits

Pour un barbecue différent ...

- Les saucisses à l'échalote de **Didier Pavard, charcutier à Angerville (91)**,
- Les chipolatas de veau de **Pierre Bouchez, éleveur à la Ferme du Bout là Haut (62)**,
- Les Véritables Andouillettes tirées à la corde du renommé charcutier **Hardouin à Vouvray (37)**,
- Les merguez au piment d'Espelette de **la Ferme Elizaldia (64)**.

Les pommes de terre nouvelles de **Noirmoutier** sont arrivées. Elles sont récoltées à la main, conditionnées et expédiées le jour même.

Notre conseil : leur peau est si fine qu'il est inutile de les éplucher. Faites-les directement dorer dans de la graisse d'oie, un régal !

Conseils pour un barbecue réussi !



- **Allumez votre feu 45 min. à l'avance** pour des braises suffisamment incandescentes (les flammes se contentent de brûler la surface des aliments).
- Placez la grille **au minimum à 10 cm du foyer** pour éviter toute carbonisation excessive.
- **Aromatisez votre feu** en utilisant des branches de laurier, de thym ou de romarin.
- **Les viandes rouges** demandent une **cuisson forte et brève** : prévoyez suffisamment de braises et une grille placée assez bas.
- **Ne salez les viandes rouges qu'au moment de servir** : le sel dégorgeant les aliments de leur jus, il rend la viande sèche et caoutchouteuse.
- Pensez à une **Marinade express pour vos viandes blanches** : huile d'olive, un peu de vin blanc, sel, poivre et herbes de Provence.
- **Ne piquez pas les merguez, chipolatas ou autres saucisses fraîches** sinon elles perdront leur jus et seront sèches.
- En cas de flammes, jetez une **poignée de gros sel** sur les braises ou munissez-vous d'une bouteille d'eau dont vous aurez troué le bouchon pour agir comme extincteur.