



RENDEZ-VOUS ... 2018

PORTES OUVERTES BIENVENUE
à LA FERME de GOUDOU :

Samedi 2 et dimanche 3 juin visite à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, que fait-on des graines après la moisson jusqu'au moment où elles serviront à faire du pain ou de l'huile...

Tout sera vu et expliqué par Lydie et Philippe. Dégustation de nos produits et possibilité d'emporter salade de lentilles, cakes sucrés, salés pour un pique nique dans le village de Villeneuve sur Vère ou ailleurs si le cœur vous en dit !

Contacteur pour réservation :
Lydie Fraysse : 0637180785

Nos voisins aussi ouvrent leurs portes, la Distillerie Castan à Villeneuve et l'Oléiculteur Pierre Rigaud à Livers Cazelle vous feront partager leur passion et vous inviterons à goûter leurs spécialités. venez nombreux !!!

Dimanche 1 juillet : à PAMPELONNE

Salon du livre et de la gourmandise, l'esplanade au milieu du village et un savant mélange de savoirs et de saveurs de 10h00 à 18h00. Ecrivains d'ici et d'ailleurs, agriculteurs-producteurs vous accueilleront pour présenter leur passion...

Dimanche 22 juillet :

FOIRE GOURMANDE à ALBAN
de 9h à 18h, marché de Producteurs, bœuf à la broche, danses et chansons seront au RDV pour vous, la journée ne suffira pas pour partager friandises, gourmandises et surprises...

Vendredi 3 et samedi 4 août:

Fête de l'ail à LAUTREC de 9h à 18h
de nombreux exposants vous régaleront avec possibilité de se restaurer sur place pour profiter d'un magnifique village et de ses nombreuses animations. Record de la plus longue manouille du MONDE...

Mercredi 8 août de 18h à 23h

Marché Gourmand à Villeneuve/Vère,
20 agriculteurs-producteurs et artisans vous accueillent pour vous régaler, à l'ombre des marronniers, les jeux en bois, la tombola et diverses animations seront proposés pour occuper petits et grands.

Mercredi 15 août à LAUTREC : dès 10h

Fête du Pain, des animations autour du pain, du savoir-faire des artisans, on peut manger sur place les produits du terroir.

Notre recette du mois :

CAKE au chocolat-farine lentilles

Ingrédients :

100gr farine lentilles de la Maison Fraysse

100gr sucre

130gr beurre

5 œufs

Préparation :

Préchauffer le four 180°C (T6)

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-Marie

Hors du feu ajouter le sucre, les œufs et la farine de lentilles de la Maison Fraysse.

Remuer le tout, verser dans un moule à cake préalablement beurré et mettre dans le four 20mn à 180°C (T6).

A servir avec une crème Anglaise ou une salade de fruits, joyeux dessert !

