

**RENDEZ-VOUS ... automne 2017**  
Retrouvez nous sur les manifestations  
ci-dessous :

**Festiboeuf de NAUCELLE :**  
**Samedi 14 octobre 2017 de 9h00 à 18h00**  
*Salon du Goût, Concours Départemental des  
chevaux de Traits, Concours d'animaux de  
boucherie, du théâtre... et de nombreuses  
animations à découvrir !!*

**Saveurs d'automne à NAUCELLE :**  
**Samedi 28 octobre 2017 9h00-18h00**

*Marché aux saveurs d'automne et première  
présentation féline, pressage de pommes et  
vente de cidre, Premier concours de gâteaux  
avec des produits d'automne, 12h : repas  
aligot, Concours du plus beau stand, remise  
des prix à 17h.*

**Fête de la châtaigne à LAGUEPIE :**  
**Dimanche 29 octobre 2017 9h00 à 18h00**

*Grillée géante de châtaigne (1,3 tonnes), Jus  
de pommes pressées sur place (3,4 tonnes),  
Crêpes à base de farine de châtaigne (100L),  
2 randonnées (5 et 12 kms) (Inscription 2€50  
(café et fouace compris) rdv à 8h sur la place  
- départ maxi 9h), Nombreux exposants et  
leurs savoir-faire local aussi raffiné que  
diversifié, Nombreuses expositions et  
démonstrations (greffes, variétés de  
pommiers, poiriers, châtaigniers, noyers...),  
Animations de rues avec « La Banda  
d'Auvergne»,*

**FESTA NOVA à VILLENEUVE/Vère :**  
*repas cochonaille samedi 4 Novembre 2017,  
réservation au 0667674390*

## **Sortie du vin PRIMEUR au Domaine de LABARTHE à CASTANET**

**Judi 16 vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19  
Novembre 2017**

*Randonnée au départ du domaine le jeudi et  
vendredi, dégustation du vin primeur, produits du  
terroir pour composer vos menus. exposant du  
savoir faire local,*

## **Marché de la TRUFFE de Noël à VILLENEUVE/VERE :**

**Dimanche 17 Décembre 2017 de 10h00 à  
18h00,**

*Vente de truffes certifiées, marché de producteurs  
locaux et artisanat d'art, pensez à vos cadeaux de  
fêtes.*

## **Capuccino de lentilles vertes à la truite fumée**

**Pour 4 personnes :** 200 g de lardons fumés, détaillés en  
allumettes (sans couenne), 200 g de lentilles verte de la  
maison Fraysse, 1 litre de bouillon de volaille  
(préparé), 150 g de filets de truite, 1 cuillère à soupe  
d'huile de tournesol 1er pression à froid de la maison  
Fraysse, 15 cl de crème fraîche liquide, Gros sel, Poivre  
noir du moulin.

### **Préparation**

- ⌚ Faire chauffer dans une petite casserole l'huile de tournesol. Y verser ensuite les lardons afin de les dorer pendant environ 3 à 5 mn, en remuant constamment. Réserver. Laisser tremper vos lentilles dans de l'eau froide non salée pendant 4 heures (environ)
- ⌚ Porter le bouillon de volaille à ébullition sur feu doux. Y ajouter ensuite les lentilles et laisser cuire pendant 30mn en couvrant partiellement.
- ⌚ Retirer le bouillon du feu en fin de cuisson, puis mixer le contenu à l'aide du mixeur vertical selon

- ⌚ la consistance voulue (ajouter de l'eau bouillante si le mélange obtenu est trop épais).
- ⌚ Mettre un saladier (en verre) au congélateur pendant 5 mn, pour le glacer.
- ⌚ Détailler les filets de truite fumée en fines lanières. Réserver.
- ⌚ Retirer le saladier du congélateur, puis y monter la crème liquide en crème fouettée (bien froide).  
**Présentation :** Répartir le velouté de lentilles dans 4 bols préchauffés et parsemer chaque bol avec les lanières de truite fumée. Recouvrir ensuite avec la crème fouettée. Poivrer, saler et servir aussitôt. **Bon appétit...**



## **Accueil à la ferme de GOUDOU :**

### **Le samedi de 9h00 à 16h00**

- Huile première pression à froid de Colza- Lin & Tournesol
- lentilles vertes
- farine de blé, farine de lentilles
- Vin des Jardins de ROCHEGUDE  
(Rouge, Rosé, Blanc sec et Blanc doux)
- Pois chiches – Pois carrés...

**Boutique Brin de Terre fait son pain de  
campagne au levain cuit au feu de bois.**  
*Dans le magasin :huile 1ère pression colza, lin  
tournesol, farine de blé, de lentilles, graines de  
lin et de nombreux produits locaux.*

**Nouveaux horaires d'ouverture :** -  
*Mardi-vendredi-samedi de 16h00 à 19h30  
-Mercredi et dimanche de 8h00 à 12h00*

