Marché des Savoirs

Un projet du GAL Romana, territoire formé par les communes de Rochefort, Marche-en-Famenne et Nassogne

Balade découverte guidée suivie d'une dégustation de produits locaux (Grune)

Ferme de Jambjoûle

Valérie & Bernard Convié-Calicis
Rue de Jambjoûle 2 > 5581 Villers-sur-Lesse
TÉL. 084 38 78 39
GSM 0473 22 88 59
bernard.convie@skynet.be / www.jambjoule.be

Ma Ro Na

Le mercredi de 16h à 18h. Le vendredi de 16h à 18h. Le samedi de 10h à 12h.

La ferme de Jambjoûle est une exploitation bio dans laquelle sont principalement élevées des vaches laitières. À une échelle plus petite, nous élevons également des poules pondeuses, des porcs et des brebis rustiques (Ardennais Roux et Mergeland).

Divers produits sont en vente à la ferme : lait cru, fromage à pâte pressée, fromage à croûte fleurie, yaourt, maquée, crème, œufs, légumes d'été et colis de viande d'agneau et de porc (sur commande).

Recette > Matoufè marchois

Recette originale de la Confrérie du Matoufè

Pour 4 personnes
> 200 g de lard maigre salé non fumé
> 2 tasses de lait
> 1 tasse d'eau
> 1 c. à soupe de farine
> 8 œufs

Préparation
Faites rissoler dans une poêle à large bord 200 g de lard maigre salé non fumé, coupé en petits cubes. Mélangez 2 tasses de lait, 1 tasse d'eau, 1 cuillère à soupe de farine. Ajoutez 8 œufs battus rigoureusement. Assaisonnez et versez dans la poêle avec le lard. Veillez à cuire le tout en remuant et servez chaud dans une cassolette ou sur du pain gris.

Edition d'un support de communication

Organisation de manifestations pour la promotion et la découverte des produits locaux

Réalisation : Réseau wallon de Développement rural - Novembre 2011

Romana GROUPE D'ACTION LOCALE

Wallonie

LEADER

Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.