



## José, Pierre Annet et Alain Burhain, le Pré Bio

C'est l'histoire de deux exploitations qui décident de s'associer pour promouvoir le circuit court et la vente directe de leur viande de bœuf bio, en colis (non certifiés bio mais la demande est en cours). Tous les deux éleveurs de vaches Limousines, tous les deux en bio depuis la fin des années 90, il suffisait de conclure l'affaire. Vous aurez donc le choix entre quatre types de colis: bœuf classique, bœuf rapide, porc et agneau. Les produits des fermes Annet et Burhain sont aussi disponibles via la coopérative LBA (infos pp. 64-65).

**Le Pré Bio, Ferme du Vivrou  
et Ferme Burhain, La Roche-  
en-Ardenne. 0474 30 20 71 ou  
0496 24 24 54. [www.leprebio.be](http://www.leprebio.be)**



## Boeuf aux poireaux

4 pers. | Préparation: 15 mn | Cuisson: 2 h 15

1 kg de carbonnades  
de bœuf

1 kg de blancs de poireaux

50 cl de bière blonde

100 g de beurre

huile

sel, poivre du moulin

**1** Dans une cocotte, faites chauffer 1 c à s d'huile et faites-y dorer la viande, sur toutes ses faces.

**2** Lavez les blancs de poireaux, coupez-les en rondelles. Ajoutez-les dans la cocotte, salez et poivrez.

**3** Mouillez avec la bière, à mi-hauteur puis arrosez de beurre fondu. Portez à ébullition, couvrez et faites cuire, 2 h, à feu doux.

### C'EST DÉLICIEUX

*Avec des pommes de terre nature.*