

samedi 16 avril 2016

aura lieu l'**Assemblée Générale des Potagers** de 10 h à 12 h
à la ferme des Potagers

suivie d'un buffet participatif à partir de 12 h 30

Cette semaine dans vos paniers vous trouverez une **convocation à l'AG** (et un **pouvoir** à nous retourner si vous ne pouvez être présent(e))

ainsi qu'une **invitation** et un **plan d'accès**.

Merci de bloquer d'ores et déjà cette date dans vos agendas !

La boutique de la Ferme des Potagers

Des lentilles sur un plateau...

Il existe, sur le plateau de Nozay, un agriculteur bio, membre du **Triangle Vert**, qui depuis 15 ans cultive ses terres à la suite de son père. Il fournit la cantine scolaire de Nozay ainsi que plusieurs AMAP.



Culture de lentilles

Didier SKURA, puisque c'est de lui qu'il s'agit, cultive sur 7 ha à Nozay, des **lentilles vertes bio**, à moins de 3 km de notre Ferme des Potagers.

Nous sommes heureux de vous les proposer, dès ce vendredi 18 mars, dans notre boutique. Elles sont savoureuses et vous pourrez les cuisiner en entrée froide, en plat principal, en accompagnement ou en soupe. Elles sont vendues au prix de 2,25 € le paquet de 500 g.



Photo : C. Stacchetti - Triangle Vert

Notre partenaire, **Artisans du Monde**, vous propose une sélection de **chocolats bio**... à dissimuler dans le jardin à la fin de ce mois de mars ;-)



Et comme chaque semaine, venez chercher vos bons **œufs ultra frais** des **P'tites Cocottes d'Edith** (pensez à rapporter vos boîtes vides).



Actualités

Nous le connaissons surtout dans nos assiettes, parfois dans nos jardins si nous aimons sa culture et sa cueillette. Il a été chanté, dansé, il a permis à un jeune prince de rencontrer une vraie princesse... Maintenant il fait partir du paysage culinaire et on ne sait plus regarder **le Petit Pois** dans sa dimension esthétique et poétique : C'est à partir de cette idée farfelue que **la Société d'Art de Corbeil-Essonnes** a décidé de lui rendre hommage. Peintures, photos, installations, etc. en feront un héros le temps d'une **exposition** que nous sommes heureux d'accueillir **du 2 au 16 avril** à la **Ferme de potagers**.

[Vernissage le samedi 2 avril à 11 h](#)

Plus d'informations au 01 64 49 52 80

Le Petit Pois s'expose aux Potagers
du samedi 2 avril au samedi 16 avril 2016

EXPOSITION LE PETIT POIS

VERNISSAGE LE SAMEDI 2 AVRIL 2016 11 H

La Ferme des Potagers - Chemin du Regard - 91460 Marcoussis

Exposition ouverte au public
du lundi au vendredi de 13h à 17h
et le samedi de 10h à 12h

Visites guidées le samedi 9 avril
de 10h à 11h puis de 11h à 12h

Informations au 01 64 49 52 80

Les Potagers Marcoussis
SOCIÉTÉ D'ART

Les Potagers de Marcoussis
Chemin du Regard - 91460 Marcoussis
les.potagers.de.marcoussis@wanadoo.fr
www.lespotagersdemarcoussis.org

La recette de la semaine

Lasagnes aux blettes, au chèvre et au saumon fumé



Ingrédients pour 4 personnes :

1 botte de blettes, 15 cl de crème liquide, 100 g de fromage de chèvre frais, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à soupe de farine de blé, Origan séché, 2 belles tranches de saumon fumé, 8 à 12 feuilles de lasagne (ne nécessitant pas de cuisson préalable), chapelure, graines de sésame ou noisettes broyées (facultatif)

Préparation de la recette : Lavez les blettes. Séparez les feuilles des côtes. Coupez les côtes en morceaux et faites cuire à l'étouffée pendant 15-20 mn dans 1/4 de verre d'eau. Mixez le tout avec la crème et le fromage de chèvre. Démarrez la cuisson des feuilles, 10 mn dans un tout petit peu d'eau, toujours à l'étouffée. Dans une petite casserole, chauffez l'huile d'olive. Ajoutez la farine d'un coup et remuez pour obtenir un roux. Délayez petit à petit avec le velouté de côte de blette, comme pour une béchamel. Ôtez du feu, salez et ajoutez un peu d'origan séché. Lorsque les feuilles sont juste cuites, égouttez soigneusement et mélangez à la sauce. Dans un plat à gratin, alternez des couches de sauce, de lasagnes et de saumon fumé. Terminez par une louche de sauce. Parsemez le dessus de chapelure et de graines de sésame ou de noisettes broyées (facultatif). Faites cuire au four à 180°C pendant 25 à 30 mn. Servez bien chaud.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 1 botte de poireaux, 1 botte de chou kale, 1 botte de blettes, 1 botte de pourpier, 1 salade batavia ou feuille de chêne

Petit panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 1 botte de poireaux, 1 botte de blettes, 1 salade feuille de chêne ou batavia

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

* ces légumes proviennent de l'exploitation d'un maraicher partenaire du GAB

