

Actualités

Comme vous le savez, notre volonté est d'ouvrir notre **boutique solidaire** aux producteurs locaux. En plus de nos bons légumes, vous pouvez dorénavant compléter vos paniers avec des **fruits de saison** produits par des agriculteurs biologiques adhérents du GAB (Groupement



des Agriculteurs Biologiques) : **pommes** du val de Loire ou du limousin, **kiwis** du Quercy, **cerises** ardéchoises et, dès cette semaine, des **abricots** de Provence....

Mais aussi des **oeufs extra-frais** des P'tites cocottes d'Edith PIGEON TISSOT (poules élevées en plein air à Chauffour-les-Etrechy), des **lentilles vertes** de Nozay (producteur Didier SKURA), le **miel** de Marcoussis et ses alentours (apiculteur : Jean-Denis MULLER) et depuis début mai, nous vous proposons les **pains bio à l'ancienne** de la **ferme VANDAME**.

Emmanuel VANDAME et sa compagne Cristiana MODICA sont des agriculteurs engagés qui ont converti une partie de leur production en **agriculture biologique**. Convaincus qu'il faut dès à présent défendre le rôle de « **grenier de Paris** » du plateau de Saclay et **relocaliser** la production alimentaire, ils militent pour recréer un lien entre l'agriculture et les habitants du **territoire** et distribuent leur production en **circuit-court**. Ils ont dans cette optique créé leur propre **fournil** et produisent du pain bio, au **levain**, moulu **à la meule**, façonné **à la main** et cuit **au feu de bois**... et tout cela à 20 km de Marcoussis dans le village de Villiers-le-Bâcle.



Tous **les vendredis matin**, leur livreur apporte à la boutique le pain bio frais (*photo ci-dessous*) que vous pourrez conserver 4 à 5 jours, roulé dans un torchon :

- **pain complet** 500 g vendu 2.90 €
- **pain gourmand multigraines** 460 g vendu 3.90 €



DEGUSTATION : pour vous faire découvrir ces bons pains bio, nous vous proposons de venir les goûter à la boutique de la Ferme des Potagers **ces vendredi 3** (de 15 h à 19 h) et **samedi 4 juin** (de 10 h à 12 h)



C'est aussi le grand retour de la **confiture extra de Fraises** réalisée par la Conserverie Coopérative de Marcoussis !

Des nouvelles de nos cultures

Les pluies diluviennes transforment nos chemins en rivière et nos parcelles en « **rizière** » ! Aucun travail n'est actuellement possible dans nos champs et nos jardiniers occupent leur journée en bichonnant nos légumes sous serre et en réalisant divers **travaux d'entretien** et de **maintenance** sur nos outils et engins agricoles. En toute transparence, ce temps de novembre a des répercussions sur nos cultures : nos **courges** ne peuvent être plantées et ce retard ne sera peut-être pas sans conséquence à l'automne, nos **semis d'épinard** ont jauni à cause de la pluie et ne sont plus consommables... Mais **après la pluie vient le beau temps** et d'autres semis d'épinard seront réalisés courant juin (dès que la météo le permettra, n'en déplaise à la grenouille :-)) pour une récolte fin août.



Nos rendez-vous de la semaine

14^{ème} édition d'un rendez-vous incontournable pour les passionnés et amateurs de jardins, **Secrets de jardins en Essonne** propose au public de découvrir une très large diversité d'espaces verts : parcs classés monuments historiques, jardins d'artistes, arboretum, potagers, jardins de particuliers ou associatifs... c'est plus de 77 sites qui vous attendent ces 3, 4 et 5 juin.

Cette année, la Ferme des Potagers s'associe à cet événement et

vous ouvre les portes de la Conserverie

Coopérative de Marcoussis

pour quatre visites guidées

samedi 04 juin 2016

Début de la visite à 10 h, à 11 h puis à 14 h et à 15 h



Plus d'info : www.tourisme-essonne.com/jardins/secrets-de-jardins/

La recette de la semaine

Curry de poulet sur lit de courgettes au gingembre et sa compotée de rhubarbe



Ingrédients pour 4 personnes :

4 escalopes de poulet, 1 oignon, 1/2 boîte de tomates concassées, 1 c.a.s de curry, 2 courgettes, 1 c.a.c de gingembre en poudre, 250 g de rhubarbe fraîche, 1 c.a.s de sucre

Préparation de la recette : Faites revenir l'oignon coupé en petits morceaux avec un peu d'eau, sel, poivre. Lorsqu'il devient translucide, ajoutez les escalopes de poulet coupées en morceaux et le curry. Rajoutez un peu d'eau si besoin, laissez mijoter quelques minutes jusqu'à ce que le poulet soit coloré puis ajoutez la demi-boîte de tomates. Laissez cuire sur feu doux environ 5 min.

Pendant ce temps, réalisez des tagliatelles de courgettes avec un économètre ou bien coupez-les en petits bâtonnets et faites les cuire quelques minutes avec un peu d'eau dans une sauteuse et saupoudrez de gingembre.

En parallèle, dans une casserole, avec 3 cuillères à soupe d'eau et une cuillère à soupe de sucre, mettez à cuire la rhubarbe préalablement coupée en petits morceaux dont vous aurez retiré les éventuels gros fils. Bien mélanger, la compotée se forme au bout de quelques minutes de cuisson.

Dressez directement dans les assiettes (*voir photo ci-dessus*) et servez aussitôt.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 500 g de courgettes, 1 botte de betteraves, 1 botte de blettes, 1 botte de radis roses, 1 méli-mélo de salade, 250 g de rhubarbe, 1 pot de basilic rouge

Petit panier : 1 chou cabus, 500 g de courgettes, 1 méli-mélo de salade, 1 pot de basilic rouge

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

