

Actualités

Ce jeudi 02 février, c'est la Chandeleur ! Et comme le dit ce vieux proverbe paysan : **Si point ne veut de blé charbonneux, Mange des crêpes à la Chandeleur !**



A la **boutique de la Ferme**, vous trouverez tout ce qu'il vous faut (ou presque on n'a pas encore le lait) pour faire de bonnes crêpes :

les **oeufs** extra-frais des P'tites cocottes d'Edith, la **farine** de Christian Vandame, les **huiles** de Virginie Marest, les **bières artisanales** OX'Bier (on peut mettre de la bière dans la pâte pour la faire lever). Pour les déguster, le choix est grand : le **sucre** de canne ou Mascobado, le **sirop d'Agave** ou encore le **chocolat** et la **pâte à tartiner** d'Artisans du Monde, le **miel** de nos apiculteurs et bien sûr toutes nos **confitures** de courge ou d'abricots, abricots-framboises, pêches, kiwi-pommes, tomates vertes, pommes-raisins et aussi nos **compotes** pommes-vanille ou poires-pommes.

Et pour se désaltérer, ceux qui n'aiment pas le cidre, pourront tester notre **jus de pomme**, le **jus Tropical** ou **Orange-Mangue** d'Artisans du Monde ou encore les **tisanes** de La Vie en Herbe, etc.

Nos horaires d'ouverture sont indiqués ci-dessous, **à bientôt** à la boutique de la Ferme !

La recette de la semaine

Tagliatelles à la crème de poireaux



Ingrédients (4 personnes) : 500 g de tagliatelles, 1 gousse d'ail, 3 poireaux, 150 g de lardons, 1 petit pot de crème fraîche, beurre, parmesan, sel & poivre,

Préparation de la recette :

Lavez puis coupez les poireaux en fines rondelles, mettez-les à fondre environ 15 mn dans une poêle avec un bon morceau de beurre (remuez souvent) et ajoutez l'ail pelée et hachée.

Pendant que les poireaux cuisent, faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante pendant 10 min.

Lorsque les poireaux sont bien fondus, ajoutez les lardons et faites dorer. Hors du feu, ajoutez la crème fraîche et mélangez bien, poivrez et salez à votre convenance.

Egouttez les tagliatelles, mettez-les dans un plat et versez la crème de poireaux dessus. Ajoutez du parmesan râpé.

Servez aussitôt.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 soupe de poireaux réalisée par la Conserverie, 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 1 botte de poireaux, 300 g de pleurotes pour les dépôts et 1 botte de chou Kale à Marcoussis (on inversera une fois prochaine ;-), 1 salade

Petit panier : 750 g de pommes de terre*, 500 g de courge*, 1 botte de poireaux, 1 salade

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

Boutique ouverte mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18 h - vendredi 15 h-19 h - samedi 10 h-12h30

* Ces légumes proviennent de l'exploitation de maraichers en agriculture biologique