

Actualités

Même si, comme Serge Gainsbourg auteur d'une chanson sur le sujet, on peut trouver une portée poétique à la gadoue... Sur le **parking de la Ferme des Potagers**, c'est terminé ! Vous pourrez dorénavant venir chercher vos paniers de légumes et faire vos achats à la boutique sans craindre d'embourber votre véhicule ou de salir vos souliers.

L'entreprise

TPE a effectué, dans un délai très court, un travail soigné : réalisation d'une bande centrale en enrobé et stabilisation latérale du terrain en grave (ce qui permet de conserver la perméabilité du sol).



Ces travaux ont été entièrement financés par la **Fondation JM BRUNEAU** qui nous soutient depuis de nombreuses années et que nous remercions chaleureusement. Venez découvrir le « **Drive-In champêtre** » et parlez-en autour de vous ! Horaires ouverture boutique ci-dessous.



La recette de la semaine

Oeufs mollets sur un lit de chou chinois à la vinaigrette coco



Ingrédients (4 personnes) : 1 chou chinois, 4 oeufs fermiers bien frais (des P'tites Cocottes d'Edith en vente à la boutique), 1 cuil. à café de noisettes (en vente à la boutique également), 20 cl de crème de coco, 1 cuil. à soupe de mayonnaise, sel & poivre

Préparation de la recette : Retirez les grosses côtes du chou, émincez-le puis mettez-le dans un saladier.

Dans un petit bol, fouettez la mayonnaise avec la crème de coco. Versez sur le chou, assaisonnez et mélangez bien.

En parallèle, faites bouillir une casserole d'eau et plongez délicatement les oeufs pendant 5 min. Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide.

Hachez les noisettes au couteau et écalez soigneusement les oeufs en retirant la peau qui entoure le blanc, cela facilitera le retrait de la coquille.

Répartissez le chou chinois dans 4 assiettes creuses. Déposez 1 oeuf mollet par-dessus, parsemez de noisettes et dégustez sans attendre.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes Gala à croquer*, 500 g de navets*, 500 g de betteraves*, 1 botte de poireaux, 1 chou chinois, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 kg de pommes Gala à croquer*, 1 botte de poireaux, 1 chou chinois

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

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

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