

Retour en images sur la Fête de la Fraise



Un grand **merci à nos bénévoles** qui se sont relayés sur le stand des Potagers et de la Conserverie tout au long de ce week-end ! Nous avons ainsi vendu plus de **40 conserves** (confitures, jus, sauces, veloutés...) et plus d'une vingtaine de barquettes de **nos fraises**, pochons de **cerises** (récoltées sur une parcelle de notre partenaire l'Agence des Espaces Verts) et **pleurotes** de notre champignonnière.



Bon plan

Le GAEC des Prairies Angevines vous annonce la **dernière livraison de viande BIO avant les congés d'été**. Les ventes reprendront mi-septembre.



La saison des foin a commencé, les mois de juillet et août sont consacrés aux récoltes des céréales (blé, pois, féverole). Pour leur exploitation, le stockage des céréales est important pour l'alimentation des bovins et surtout des volailles.

Aurélien COLAS vous donne donc rendez-vous le **vendredi 23 juin de 11 h30 à 12 h30** à



la Ferme des Potagers. **Si vous ne pouvez pas être présents sur ces horaires, vous pouvez quand même commander car nous garderons votre colis dans notre chambre froide et vous le récupérerez en même temps que votre panier de légumes (dans ce cas, précisez-le à Aurélien au moment de votre commande).**

Le détail des colis est joint à cette Feuille de Chou, merci de lui passer commande avant le **mardi 13 juin** (en indiquant le lieu de livraison : Marcoussis et un numéro de téléphone pour vous joindre en cas d'imprévu) à cette adresse mail : gaec.prairies-angevines@hotmail.fr ou par téléphone au 06 81 94 83 23

En complément, vous pouvez également commander : merguez de porc, chipo et saucisses aux herbes, poitrine de porc façon « tex-mex »... Pour plus d'info, contactez Aurélien COLAS. Bon barbecue !

Quoi de neuf aux Potagers ?

Nous avons récemment fait l'acquisition de cette herse rotative qui facilitera le travail de la préparation des sols après le labour.



Vacances d'été



Les Potagers de Marcoussis sont **ouverts tout l'été** !

Si vous partez en congés, pensez dès à présent à nous communiquer vos

dates afin d'interrompre la livraison des paniers pendant cette période. Tout panier non annulé sera décompté.

Rappel : les 3 premiers paniers sont purement et simplement annulés. Comme indiqué dans les conditions générales, le report de panier est mis en place à partir de la 4ème absence (nous tenons un échéancier qui nous permet de suivre le décompte des paniers).

Merci d'envoyer vos demandes d'annulation à l'adresse suivante : l.gibou@pdm91.fr

Vous recevrez un mail vous indiquant la bonne prise en compte de votre demande et s'il s'agit d'annulation ou si vous bénéficiez de report.

La recette de la semaine Poêlée de navets caramélisés au miel et au gingembre



Ingrédients : 1 kg de navets, 1 morceau de racine de gingembre de 5 cm, 1 cuil. à soupe de miel, 4 feuilles de sauge (facultatif), 3 brins de thym (facultatif), 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel & poivre

Préparation :

Pelez les navets, coupez-les en quatre, puis mettez-les dans une casserole. Mouillez avec un peu d'eau et faites-les cuire de 15 à 20 min environ jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que l'eau de cuisson se soit évaporée.

Pelez le gingembre et coupez-le en julienne.

Dans une poêle, faites sauter les navets à feu vif avec l'huile d'olive, le gingembre et le miel, salez et poivrez légèrement.

Remuez sans discontinuer en agitant la poêle jusqu'à ce que les navets commencent à caraméliser.

Ciselez la sauge et effeuillez le thym. Déposez les herbes sur les navets.

Déglacer avec ½ demi-verre d'eau, mélangez bien et servez aussitôt.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de navets, 1 botte de carottes*, 1 botte de betteraves, 1 botte de blettes, 300 g de fraises, 1 salade batavia

Petit panier : 1 kg de navets, 1 botte de carottes*, 1 concombre, 1 salade batavia

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

* Ces carottes proviennent de l'exploitation d'un maraîcher en agriculture biologique

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-12 h30

