

## Actualités

Les « délices du jardinier », les « tétons de Vénus » et autres variétés de tomates sortent de tous les côtés. Les aubergines « japonaises », « blanches » et « noires » prennent également leur quartiers d'été.



Et même en pleine été, à la plus forte saison de production, les équipes préparent déjà l'hiver : les poireaux viennent d'être plantés alors que les courges se délectent des conditions météo favorables à leur développement.



## La vie aux Potagers



Bienvenue à Brigitte qui a rejoint le pôle administration le 19 juin pour un CDDI de 6 mois.

## La recette de la semaine

### Tagliatelles de courgettes



#### Ingrédients (4 personnes) :

2 courgettes, 50 g de parmesan, 1 citron jaune, 3 cuillères d'huile d'olive, 50 g de pignons de pin, 1 gousse d'ail, quelques feuilles de basilic

(à défaut, de menthe ou coriandre), fleur de sel, poivre du moulin.

Préparation de la recette : Dans une poêle, faire griller les pignons à peine deux minutes sans matière grasse. Les laisser refroidir.

Découpez les courgettes en fine lamelles de 1 à 2 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur, à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau économe.

Ciselez finement les feuilles de basilic (ou de menthe ou coriandre, selon votre goût). Epluchez la gousse d'ail et pressez la, ou hachez la.

Dans un bol, mettez l'ail écrasé, le jus de citron et le poivre. Incorporez l'huile d'olive en battant le tout à la fourchette. Ajoutez le basilic (ou menthe, ou coriandre).

Dans un plat, ajoutez les tagliatelles de courgettes et versez la sauce dessus. Saupoudrez de fleur de sel et parsemez le tout de pignon de pin.

Mettre au frigo. Servir frais.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 salade, 500 g d'aubergines, 1 kg de courgettes, 2 concombres, 500 g de tomates, 500 g de tomates cerise, 500 g de navets

**Petit panier** : 700 g de courgettes, 1 salade, 1 concombre, 500 g de tomates, 500 g de navets

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

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