

## Actualités

Aux Potagers, toutes sortes de choux sont plantés : fleurs, kales, verts ou rouges... pour préparer vos paniers hivernaux !

Les semis de navets, de radis noirs, de radis japonais, de radis d'hiver et d'automne, ou encore de choux rutabaga ont été effectués cette semaine.

## La vie aux Potagers

Wilfried, qui travaillait au sein du pôle administratif, a quitté les Potagers fin juin pour créer son entreprise de service d'accompagnement solidaire à la scolarité.

Souhaitons la bienvenue à Xavier qui a, quant à lui, rejoint l'équipe des jardiniers depuis 15 jours.



## Infos



Artisans du Monde déménage du centre de Marcoussis pour rejoindre la boutique des Potagers dès la semaine 34 avec l'ensemble de sa gamme de produit non alimentaire.

## La recette de la semaine

Tian Provençal (recette de Cyril Lignac)

### Ingrédients (4 personnes) :

4 tomates, 2 courgettes, 1 aubergine, olives vertes, basilic, parmesan, 4 càs d'huile d'olive, 2 càs de vinaigre balsamique, 2 càs de jus de citron, herbes de Provence, sel et poivre



### Préparation de la

recette : Lavez et coupez les tomates en rondelles fines et faites-les dégorger 30 min dans une passoire après les avoir salées. Préchauffez alors le four à th. 7, ou 210° C.

Lavez et coupez les courgettes et l'aubergine en rondelles très fines. Dans un plat à gratin, disposez successivement des couches de chacun de ces 3 légumes. Saupoudrez d'herbes de Provence, d'olives vertes dénoyautées émincées et de parmesan râpé. Versez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le jus de citron. Poivrez.

Recouvrez d'une feuille d'aluminium et mettez au four pendant 10 min. Retirez ensuite l'aluminium et poursuivez la cuisson 10 min. Servez recouvert de feuilles de basilic frais.

L'astuce du chef : Intercaler des rondelles de mozzarella ou napper le tian d'une sauce composée de crème liquide et de feta aux herbes.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 salade, 1 kg d'aubergines, 1 kg de courgettes, 1 concombre, 1 kg de tomates Tétons de Vénus, 300 g de poivrons, 800 g de tomates cerises, 1 kg de tomates rondes

**Petit panier** : 700 g de courgettes, 1 salade, 500 g d'aubergines, 500 g de tomates cerises, 800 g de tomates Tétons de Vénus

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