

Actualités

Notre **coulis de tomate** est de retour à la boutique de la Ferme ! Recette de saison élaborée par les équipes de la Conserverie avec les tomates des Potagers, ce coulis accompagnera tous vos plats cuisinés (lasagnes, riz, viandes, etc.) mais aussi seul, façon gaspacho, ou en cocktail avec un trait de vodka...



La Vie aux Potagers



Cette **petite pluie** matinale a ravi nos légumes qui semblent danser le French Cancan. Nos cultures de **plein champs** ont besoin d'un peu d'eau pour prospérer et notamment nos radis, betteraves et carottes récemment semés pour l'automne. En été, le travail est doublé : il

faut entretenir et récolter les légumes d'été mais aussi prévoir la saison à venir. Bien que très occupé, on peut toujours compter sur **Houssain** pour réparer tous nos matériels et véhicules.



Remplacement du carter de la pompe de la « plonge » de la Conserverie

La recette de la semaine

Moussaka

Ingrédients (4 personnes) : 2 aubergines, 4 tomates, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 2 oeufs, 300 g de boeuf hachés, 20 cl de vin blanc sec, 100 g de fromage râpé, 30 cl de lait, 30 g de farine, thym et laurier, huile d'olive, beurre, sel & poivre

Préparation de la recette : Coupez les aubergines en fines rondelles de 1 cm d'épaisseur, les saler puis les laisser dégorger pendant 1 h.

Préchauffez le four à 180 °C. Pelez et ciselez l'oignon. Pelez les tomates, les couper en 4 et les épépiner, puis les concasser en petits dés. Dans une cocotte, faites suer l'oignon avec un peu d'huile d'olive ainsi qu'une pincée de sel. Ajoutez la viande de boeuf hachée, la gousse d'ail en chemise écrasée, ainsi que le thym et le laurier. Laissez colorer pendant quelques minutes. Incorporez les tomates ainsi que le vin blanc. Laissez cuire à feu moyen et à couvert pendant environ 30 min. Pendant la cuisson de la viande, rincez les aubergines puis les dorer à l'huile d'olive dans une poêle bien chaude, jusqu'à ce qu'elles soient colorées de chaque côté.

Pour la sauce, faites bouillir le lait dans une casserole. Dans une autre casserole, faites fondre le beurre sans coloration, puis ajoutez la farine et cuire à feu doux pendant 2 à 3 min en mélangeant constamment. Toujours sur le feu, ajoutez petit à petit le lait bouillant et mélangez jusqu'à obtention d'une sauce épaisse et onctueuse. Salez et poivrez. Une fois la préparation légèrement refroidie, ajoutez les jaunes d'oeufs ainsi que la moitié du fromage râpé.

Beurrez un plat à gratin, puis disposez la moitié des aubergines dedans et les recouvrir avec le mélange de viande. Terminez le montage avec une autre épaisseur d'aubergines et nappez généreusement le tout avec la sauce. Parsemez ensuite le reste de fromage râpé. Enfouissez pendant environ 45 min, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré. Servir chaud.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courgettes, 1 kg d'aubergines, 1 concombre, 300 g de poivrons, 1 kg de tomates Tétons de Vénus, 1 kg de tomates anciennes (noires de crimée, marmande et/ou vertes zébrées), 1 kg de tomates cerise, 1 botte de persil, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 750 g de courgettes, 500 g d'aubergines, 1 concombre, 1 kg de tomates anciennes (noires de crimée, marmande et/ou vertes zébrées), 750 g de tomates cerise, 1 pot de basilic

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