

Actualités

La saison bat son plein également à la Conserve-rie ! La période estivale est propice à la transformation des légumes en surproduction et, en plus de la fabrication de nos conserves commercialisées sous notre marque « *La Cuisine des Potagers* », nous réalisons beaucoup de Travail à Façon* pour des **maraichers locaux** : ils nous contactent pour bloquer une date (nos prochains créneaux disponibles sont pour début octobre), nous apportent leur production de légumes au moment convenu et Ludivine et ses équipes confectionnent la recette choisie. **Deux lots** de conserves sont faits en moyenne **chaque jour**, et sur 10 lots réalisés par semaine, 3 sont pour nous et **7 en *TAF**.



Préparation des bocaux

Cette belle cadence a été obtenue grâce à la **formation** transmise par Ludivine à ses équipes pour les rendre plus autonomes dans la réalisation de certaines tâches (ils sont, par exemple, 3 salariés en insertion aujourd'hui à pouvoir gérer la cuisson), et à la mise en place et au suivi rigoureux d'un **planning** établi quotidiennement pour répartir le travail.



Cuisson du coulis de tomate

La recette de la semaine

Courgettes farcies aux Aubergines, Tomates et lardons

Ingrédients (4 personnes) :

2 courgettes, 1 aubergine, 4 tomates, 1 gousse d'ail, 1 càs d'huile olive, 200 g d'allumettes de lard fumé, 1/2 boîte de mascarpone, 75 g de parmesan



Préparation de la recette :

Coupez les courgettes en 2 et retirez la chair et les graines avec une cuillère. Faites bouillir de l'eau et mettez à cuire les courgettes environ 20 min (il faut que vos courgettes restent fermes pour pouvoir être farcies, vérifiez avec un couteau qu'elles sont devenues tendres au milieu) puis retirez-les de l'eau et laissez-les s'égoutter sur un plat.

Préparez la farce : coupez les aubergines en petits dés, pelez les tomates et mettez ces légumes dans un bol avec l'ail haché. Faites cuire au micro ondes (ou mettez à cuire dans un petit faitout avec un peu d'eau). Salez, poivrez puis écrasez les légumes avec une fourchette pour les réduire en purée et ajoutez l'huile d'olive. Laissez refroidir et éliminez le liquide en surplus pour que votre farce ne soit pas trop liquide.

Faites revenir les allumettes de lard et ajoutez-les à la farce de légumes. Attendez que le mélange soit refroidi pour ajouter le mascarpone puis le parmesan. Mélangez bien. Remplissez les courgettes avec ce mélange (Il vous en restera peut être un peu, mettez-le dans un plat de pâtes le lendemain) et faites gratiner à four chaud quelques minutes (surveillez la cuisson).

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 Tétos de Vénus, 1 kg de tomates anciennes (noires de crimée, marmande et/ou vertes zébrées), 1 kg de tomates cerise, 1 salade, 1 pot de basilic

Petit panier : 750 g de courgettes, 500 g d'aubergines, 300 g de poivrons, 1 kg de tomates Téton de Vénus, 750 g de tomates cerise, 1 pot de basilic, 1 botte de ciboulette

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

