

La vie aux Potagers

Vous avez été nombreux la semaine dernière à nous demander si les **forts oranges** de mardi dernier n'avaient pas trop endommagé nos cultures et nous vous en remercions. Soyez rassuré(e)s, certaines jeunes pousses



*A gauche : plants de salade écrasés par la force de l'eau.
A droite : semis de navets ravinés par la pluie*

ont ployé sous le poids de l'eau, quelques semis de navets ont été emportés par la pluie... mais dans l'ensemble nous sommes passés à travers les gouttes !

Notre production de **légumes d'automne** se porte même très bien et nous ne pouvons résister au plaisir de vous montrer nos premières belles courges.



Courge musquée de Provence

Potimarrons

Les vacances d'été se terminent : nos partenaires sont de retour ! Dès cette semaine, retrouvez à la boutique, les **fromages de chèvre** (frais, affinés et secs) de la Ferme de Gabveau et les **pains bio** du



Fournil Vandame (complets ou multigraines)... et **l'artisanat** de nos amis d'Artisans du Monde fait son entrée.



Potirons

Pour les **oeufs extra-frais** des P'tites Cocottes d'Edith (rapportez vos boîtes et collectez celles de vos amis et voisins, nous sommes preneurs) comme pour les **fromages**, n'hésitez pas à **apporter vos contenants** (boîtes en plastique ou en verre avec couvercle), nous éviterons ainsi la **surconsommation de sacs, merci de votre aide.**



Notre prochain rendez-vous



L'AMAA (Amicale Matériel Agricole d'Autrefois) organise à Marcoussis sa **14ème Fête du Blé**.

Cette évènement aura lieu les

Samedi 2 septembre de 14 h à 17 h

Dimanche 3 septembre de 10 h à 17 h

Route du Chêne Rond (dans le champ situé derrière la Ferme des Potagers)

Au programme : fabrication de pain, boudin à l'ancienne, jus de pomme, farine, démonstration d'engins agricoles...

A cette occasion, la Ferme des Potagers ouvrira ses portes : la boutique sera ouverte tout le week-end et des **visites de la Conserverie** seront organisées à 15 h et 16 h le samedi et le dimanche. Parlez-en autour de vous et venez nombreux !

Bon plan

Aurélien COLAS du GAEC des Prairies Angevines reprend ses livraisons de **viande BIO** et sera à la Ferme des Potagers le **vendredi 15 septembre de 11 h 15 à 12 h 30** : si vous ne pouvez pas être présents sur ces horaires pour retirer votre colis, vous pouvez quand même commander car nous gardons votre colis dans notre chambre froide et vous le récupérez sur nos horaires d'ouverture du week-end (précisez-le à Aurélien en commandant). Le détail des colis est joint à cette Feuille de Chou, merci de lui passer commande avant le mardi 05 septembre (en indiquant le lieu de livraison : Marcoussis et votre numéro de téléphone portable pour qu'Aurélien puisse vous joindre) par mail : gaec.prairies-angevines@hotmail.fr ou par téléphone au 06 81 94 83 23

La recette de la semaine

Crevettes sautées au piment



Ingrédients (pour 4 personnes) : 400 g de crevettes roses, 2 citrons jaunes, 2 piments, 1 cuillère à café d'huile d'olive, 1 cuillère à café de paprika, 1 cuillère à soupe de sauce au soja, persil frais

Préparation :

Lavez et coupez les citrons en tranches. Les répartir en rosace sur les assiettes de service.

Assaisonnez les crevettes de paprika et bien mélanger.

Lavez et découpez en fines rondelles deux piments.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir les morceaux de piments et les crevettes. Mélanger régulièrement, le tout doit dorer sans attacher.

Arrosez d'une cuillerée de sauce au soja.

Servez les crevettes sur les rondelles de citron.

Décorez de persil préalablement haché.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courgettes, 800 g d'aubergines, 300 g de poivrons, 1 kg de tomates, 1 kg de tomates cerise, 150 g de piment, 1 salade, 1 botte de persil

Petit panier : 750 g de courgettes, 1 concombre, 300 g de poivrons, 1 kg de tomates, 250 g de tomates cerises, 1 salade, 1 botte de persil

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



Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020