

Bon plan



Vous êtes à la recherche du **potiron** idéal pour réaliser votre **lanterne** ? Venez nous voir à la boutique de la Ferme où nos courges n'attendent que d'être transformées !

Et de la théorie à la pratique, ci-dessous, nos courges Rouge vif d'Étampes métamorphosées en fantomatique photophore... et leur chair en soupe. Merci à Elvis, jardinier, pour cette



belle sculpture exposée à la boutique, et à Valérie, adhérente, pour la photo de sa réalisation.

La recette de la semaine

Potimarrons au comté

Ingrédients (pour 2 ou 4 personnes) :

2 potimarrons (petits ou moyens), 50 cl de crème fleurette, 200 g de comté, 2 gousses d'ail, 1/2 càc de piment d'Espelette, 4 brins de thym frais, du pain pour faire des mouillettes



Préparation : Lavez les potimarrons et découpez le dessus sur 3 cm tout autour de la queue pour les ouvrir. Vous obtenez des petits chapeaux. Otez les graines à l'aide d'une cuillère à soupe **en laissant la chair à l'intérieur**.

Préchauffez le four à 180°C (th 6).

Pelez, dégermez et hachez finement les gousses d'ail.

Lavez et séchez les brins de thym frais.

Mélangez la crème fleurette avec l'ail haché, le sel et le piment d'Espelette.

Pelez puis coupez le comté en petits morceaux.

Calez les potimarrons ouverts dans un plat à gratin puis remplissez-les de crème à l'ail.

Ajoutez le comté, le thym, couvrez avec les petits chapeaux et enfournez 45 mn environ.

Faites griller les tranches de pain et taillez-les en mouillettes.

Dégustez, dès la sortie du four, à la cuillère et/ou avec des mouillettes de pain.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre, 2 potimarrons (taille moyenne), 1 kg de radis noirs, 500 g d'oignons, 500 g de navets, 1 botte céleri branche

Petit panier : 1 kg de pommes de terre, 2 petits potimarrons, 500 g de radis noirs, 500 g d'oignons

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

