

Zoom sur nos soupes

Vendredi matin, nous avons accueilli une équipe de journaliste de France 3. Ils effectuaient un reportage pour l'émission *Météo à la Carte*, présentée par Laurent ROMEJKO, sur le thème des **soupes** confectionnées de façon **artisanale**. De la récolte à la réalisation, ils ont pu filmer toutes les étapes qui jalonnent la fabrication de notre **soupe de légumes**.



Denis DUCHEMIN, président de la Conserverie, et Patrick PRIGENT, président du GES, ont terminé la visite par une présentation de nos soupes en bocaux, commercialisée sous la marque « **La Cuisine des Potagers** » que l'on peut retrouver à la boutique de la Ferme mais aussi dans un grand nombre d'enseignes partenaires (Naturéo, Bio-coop, Les Nouveaux Robinson, etc.).



Ce reportage devrait être **diffusé en janvier**, nous vous tiendrons informés dès que la société de production nous aura communiqué sa date de diffusion.

Actualités

Le réseau de distribution des produits de la Conserverie Coopérative de Marcoussis dans des points de vente partenaires s'agrandit encore :

Naturéo Etampes
(ouverture du magasin en novembre 2017)



Naturéo Saulx-les-Chartreux (ouverture du magasin en octobre 2017)



Animation dégustation/vente par Gaëlle et Thierry vendredi 8 décembre après-midi au **Biocoop L'Arbre de Vie au Plessis-Robinson**.



La recette de la semaine

Gratin de poireau, carotte et céleri rave au couscous



Ingrédients (4 pers.) : 150 g de Couscous, 1 carotte, 1 petit céleri rave, 3 poireaux, 1 oeuf, 8 cl de lait demi-écrémé, 10 g de gruyère râpé, sel & poivre

Préparation : Faites chauffer une casserole d'eau jusqu'à ébullition.

Pelez la carotte et le céleri et coupez-les en morceaux. Nettoyez les poireaux sous l'eau froide et émincez-les finement.

Faites cuire les légumes dans l'eau bouillante pendant environ 20 minutes.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez l'oeuf à l'aide d'une fourchette, salez, poivez et incorporez le lait chaud.

Préparez le Couscous (suivez les conseils de préparation indiqués sur l'emballage).

Égouttez les légumes cuits et mélangez-les avec le Couscous.

Versez la préparation dans un plat à gratin et parsemez de gruyère râpé.

Laissez dorer le fromage quelques minutes au four.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme), 2 choux (pontoise et/ou cabus), 750 g de céleri rave, 1 botte de poireaux, 1 botte de carottes, 1 salade Batavia

Petit panier : 500 g de céleri rave, 1 botte de poireaux, 1 botte de carotte, 1 salade Batavia

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



l'Europe
s'engage
en Ile-de-France
avec le FSE

