

Bon plan

Profitez de ces quelques jours de vacances pour venir à la boutique de la Ferme des Potagers et découvrir tous les produits artisanaux et du terroir que nous proposons : pains, miel, oeufs, fromages de chèvre, bières, lentilles, terrines, etc.).

Un lot de nos **confitures Pommes Raisins** arrive en fin de DLUO*, nous les proposons à **5 € le lot de 2** (au lieu de 10 €) soit **50 % de remise** : c'est le moment de se faire plaisir !

*DLUO = la Date Limite d'Utilisation Optimale est utilisée pour les produits alimentaires non périssables (mais dont le goût ou l'apparence sont susceptibles d'être altérés par le temps).

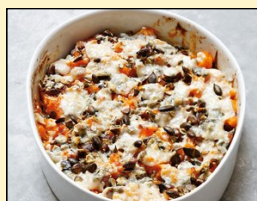
La DLUO est fixée librement par le fabricant, nous l'avons fixée à 18 mois : vous pouvez consommer ces confitures pendant encore au moins 18 mois après décembre 2017 !



Recette de la semaine

Gratin de Courge

(de l'école d'Alain Ducasse)



Ingrédients (pour 4 personnes): 1 kg de courge, 1 poignée de pépins de courge secs (*facultatif*), 2 tranches de lard de 5 mm d'épaisseur, 4 gousses d'ail non épluchées, 1 branche de romarin, poivre du moulin, 20 g de pecorino ou de parmesan

Préparation de la recette: Épluchez la courge et taillez-la en cubes. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8).

Dans un grand plat allant au four, faites dorer les tranches de lard 5 min en les retournant. Ajoutez les cubes de courge, les gousses d'ail écrasées, le romarin et salez. Couvrez d'un papier sulfurisé et enfournez pour 30 min.

Baissez le four à 180 °C (th. 6), retirez le papier sulfurisé et cuisez encore 30 min.

Pendant ce temps, chauffez une poêle à sec et faites-y blondir les pépins de courge secs (*facultatif*). Égouttez-les sur un papier absorbant, laissez-les refroidir et concassez-les.

Quand la courge est cuite, sortez le plat et réglez le four sur le grill. Retirez le romarin et la peau des gousses d'ail puis retirez les tranches de lard et taillez-les en petits lardons. Écrasez bien la courge et l'ail à la fourchette, ajoutez les lardons. Remuez et rectifiez l'assaisonnement en poivrant bien au moulin.

Saupoudrez le dessus des pépins de courge concassés.

Avec un couteau économe, taillez le pecorino ou le parmesan en petits copeaux et parsemez-en régulièrement la préparation. Enfouez sous le grill pour 2 min environ pour gratiner le dessus. Servez tout de suite.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 boîte de poireaux, 1,5 kg de courges, 700 g de carottes, 500 g de navets, 1 pourceau

Petit panier : 1 kg de courges, 500 g de radis noirs, 1 salade

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-12 h30

