

Notre boutique à la Ferme reste ouverte !

Comme vous le savez, pas de panier pendant 4 semaines (reprise des livraisons en semaine 20) mais **notre boutique reste ouverte, venez-nous voir et faites le plein de légumes et fruits frais, bio et de saison** : asperges vertes, radis roses, blettes, épinards, choux-fleur, salades, pommes de terre, carottes, concombres, fraises, pommes, poires, kiwis, pamplemousses... et aussi **pains, fromages, oeufs extra-frais...** et **toutes nos conserves** : jus de pomme, jus d'orange, sauce tomate, confitures, compotes, soupes et veloutés.

Horaires d'ouverture : mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18 h - vendredi 15 h-19 h - samedi 10 h-12h30

Du nouveau à la boutique de la Ferme

Des **asperges vertes bio** fraîchement cueillies seront en vente à la boutique dès ce mercredi. Le producteur est **Nicolas CHARRON**, agriculteur à **Roinville-sous-Dourdan**, situé à 25 km de Marcoussis.



Agriculteur céréalier depuis 2002, il convertit une partie de ses parcelles en Agriculture Biologique en 2015 pour produire des asperges vertes et des fraises (à venir à la boutique). Après 3 années de conversion, 2018 est donc la première récolte certifiée BIO.

La botte de 500 g d'asperges BIO est à 7 € !



La recette de la semaine

Poêlée d'asperges vertes et coppa



Ingrédients (pour 4 personnes) : 1 botte d'asperges vertes, 80 g de coppa tranchée finement, 1 morceau de parmesan, huile d'olive, vinaigre balsamique

Préparation : Rincez et coupez les asperges vertes crues en tronçons de 2 cm environ (pas la peine de les éplucher), gardez les pointes à part.

Dans une poêle chaude, faites revenir à feu vif les tronçons d'asperge dans un peu d'huile d'olive. Remuez.

Au bout de 5 min, ajoutez la coppa taillée en lanières et les pointes des asperges.

Continuez la cuisson 5-10 mn (les asperges doivent rester croquantes), déglacez au vinaigre balsamique et répartissez dans les assiettes.

Parsemez chaque portion de copeaux de parmesan et servez aussitôt.