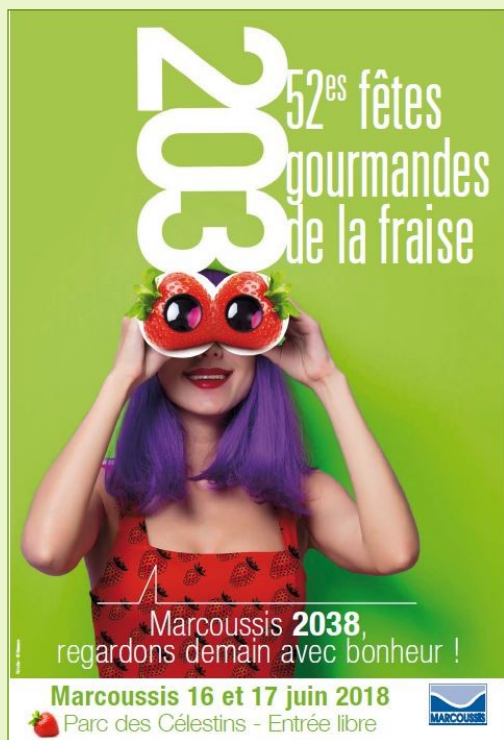


## Notre rendez-vous de la semaine

La **Fête de la Fraîse**, c'est ce week-end à Marcoussis, sur le thème du **nouvel Agenda 21**, vous pourrez participer à de nombreuses animations : essayez le **vélo à smoothies** (un concept où il faut pédaler pour mixer des fruits sans électricité), fabriquez vos **produits ménagers « fait maison »**, apprenez à entretenir, régler et **réparer vos vélos**, testez vos connaissances pour savoir **consommer en harmonie avec la nature...** et aussi une fête foraine, des stands associatifs et gourmands, et de la musique à toute heure et pour tous les goûts !

Retrouvez-nous ces **samedi 16 et dimanche 17 juin** dans le Parc des Célestins, et pour tout savoir sur le programme de ces deux jours, cliquez ci-dessous :

[http://www.marcoussis.fr/IMG/pdf/fete\\_de\\_la\\_fraise\\_programme\\_2018.pdf](http://www.marcoussis.fr/IMG/pdf/fete_de_la_fraise_programme_2018.pdf)



## La recette de la semaine

### Fenouils gratinés

**Ingrédients (pour 4 pers.)** : 4 bulbes de fenouil, 2 tranches de jambon épaisse (environ 1/2 cm d'épaisseur), 50 g de fromage de chèvre frais, 20 g de beurre, 30 g de farine, 20 cl de bouillon de volaille, 10 cl de crème liquide, sel & poivre



**Préparation** : Coupez les tiges et faites cuire vos fenouils entiers dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant environ 20 à 30 minutes (il faut que vos fenouils restent fermes mais soient tendres à l'intérieur).

Egouttez-les (têtes en bas) puis lorsqu'ils sont tièdes, coupez les fenouils en deux dans l'épaisseur, retirez et hachez la chair de chaque demi-fenouil.

Dans une casserole, faites fondre le beurre sur feu doux, puis rajoutez la farine sans cesser de remuer. Rajoutez les 3/4 du bouillon petit à petit en remuant puis la crème et laissez mijoter en remuant pendant environ 2 minutes.

Ajoutez le fromage de chèvre émietté, le jambon coupé en dés, la chair des fenouils hachées et poivrez.

Placez vos demi-fenouils dans un plat à gratin les uns à côté des autres, puis remplissez-les de votre farce. Arrosez le tout du reste de bouillon puis parsemez sur toutes leurs surfaces de petits bouts de beurre. Passez au grill de votre four pour les faire gratiner environ 10 minutes et servez chaud.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 kg de courgettes, 4 fenouils, 1 botte d'oignon, 1 concombre, 1 botte de blette, 1 salade Feuille de Chêne ou Batavia

**Petit panier** : 500 g de courgettes, 2 fenouils, 1 concombre, 1 salade Feuille de Chêne ou 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-18h - vendredi 15 h-19h - samedi 10 h-12h30

