



## Bon plan

Cet été, re-découvrez votre territoire, avec les Itinéraires du Triangle Vert !

5 parcours commentés sur les communes de Marcoussis, Nozay, Saulx-les-chartreux et Villebon-sur-Yvette permettent aux piétons, cyclistes ou cavaliers, aux promeneurs occasionnels comme aux habitués de la randonnée, de découvrir et comprendre le territoire dans lequel ils vivent. S'appuyant sur le réseau des chemins ruraux, ces itinéraires peuvent s'interconnecter selon les aptitudes des marcheurs.

Un dépliant pédagogique fournit des informations sur chacun des points d'étape, les produits locaux disponibles à proximité ainsi que des indications d'orientations.



Toutes les informations utiles et les dépliants pédagogiques (en format PDF) des parcours sont accessibles sur le site internet du Triangle Vert : [cliquez ici !](#) La version papier est disponible à la boutique de la Ferme des Potagers.

Le Triangle Vert propose également des visites commentées et des rencontres avec des acteurs locaux : consultez régulièrement leur site internet pour connaître les dates des prochains événements !



*Le verger des Madeleineines à Marcoussis*

+ d'info : [www.trianglevert.org](http://www.trianglevert.org)

## La recette de la semaine

### Courgettes gratinées au chorizo, tomates cerise et mozzarella



#### Ingrédients (pour 4 pers.) :

2 courgettes, 10 à 12 tomates cerise (ou des tomates coupées en dés), 8 tranches de chorizo, 2 boules de mozzarella, des feuilles de basilic frais, origan séché, poivre noir

**Préparation :** Rincez les courgettes, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur et enlevez les graines avec une petite cuillère.

Précuissez-les à 180°C pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, rincez les tomates cerise et coupez-les en 2.

Coupez les boules de mozzarella en tranches.

Coupez le chorizo en tranches.

Saupoudrez les courgettes précuites d'origan séché, poivrez et garnissez-les de mozzarella, tomates et chorizo.

Faites cuire au four toujours à 180°C pendant 15 minutes environ, le temps que les courgettes soient cuites. Si elles ne le sont pas, poursuivez la cuisson.

Avant de servir, en entrée ou en plat principal avec du riz par exemple, ajoutez le basilic frais.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 1 kg de courgettes, 500 g d'aubergines, 500 g de poivrons, 1 concombre, 200 g de piments, 1,5 kg de tomates, 1 salade Feuille de Chêne ou Batavia

**Petit panier :** 800 g de courgettes, 1 concombre, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerise, 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

