

Notre rendez-vous de la semaine



Les **Fêtes gourmandes de la Fraise**, c'est ce week-end à **Marcoussis**, sur le thème du **sport au féminin**, à l'occasion de la tenue en France de la Coupe du Monde Féminine de football !

Au programme de cette traditionnelle fête des fraises : participez au **tournoi de pétanque**

(ouvert à tous), assistez aux démonstrations d'**escrime**, de **gymnastique**, de **Kid Zumb'**, etc. Venez écouter et voir la **Batucada**, la **Bambino**, la **Bandabino** et danser samedi à 20 h30 avec le **Petit Bal de Poche** et dimanche à 17 h avec le groupe **Collectif 13** (bal et concert gratuits).

Restauration sur place : buvette, cochon à la broche, food-truck indien, un igloo dans la ville vous proposera de déguster une glace au yaourt nature ou agrémentée à votre choix, etc. Et aussi une **fête foraine**, des **stands associatifs** et **gourmands**...

Retrouvez-nous ces **samedi 15 et dimanche 16 juin** dans le Parc des Célestins, et pour tout savoir sur le programme de ces deux jours, cliquez ci-contre : [53ème Fêtes gourmandes de la Fraise](#)

La recette de la semaine

Poêlée de coquillettes aux courgettes

Ingrédients pour 4 pers. : 2 courgettes moyennes (environ 500 g), 1 oignon, 1 gousse d'ail, 400 g de coquillettes, 1 càs d'huile d'olive, persil et fromage (facultatifs), sel & poivre



Préparation : Lavez les courgettes et les détailler en petits cubes. Épluchez et émincez l'oignon et la gousse d'ail.

Dans une sauteuse, versez l'huile d'olive et faites revenir oignon et ail sur feu vif.

Dès qu'ils commencent à colorer, ajoutez les morceaux de courgettes et laissez cuire l'ensemble une dizaine de minutes en remuant souvent. Salez & poivrez.

Pendant ce temps, faites cuire vos coquillettes, dans une casserole d'eau bouillante, le temps indiqué.

Lorsque les légumes sont cuits, ajoutez les coquillettes préalablement essorées. Mélangez deux minutes le temps qu'elles réchauffent.

Parsemez de persil (facultatif) et/ou du fromage de votre choix (emmental, parmesan, etc.) et servez chaud.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 700 g de courgettes, 1 botte de carottes*, 1 botte de radis roses, 1 concombre*, 1 salade feuille de chêne ou batavia

Petit panier : 500 g de courgettes, 1 botte de betteraves, 1 concombre*, 1 salade batavia ou f. de chêne

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

*Ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que les Potagers de Marcoussis

Boutique ouverte : mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12 h30 et 14 h-19h - samedi 10 h-12h30

