

## Quoi de neuf à la boutique ?

A partir de cette semaine, nous vous proposons de découvrir les **fromages de chèvre Bio** de la **Ferme de la Noue**.



C'est à la **Celle-les-Bordes**, petite commune au coeur du Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse (proche de Rambouillet), que **Claudie et Philippe LEQUERE** élèvent, depuis 2000, un troupeau diversifié d'une cinquantaine de chèvres de races alpines et boucs, de brebis, cochons, lapins et poulets, tous élevés en plein air sur 20 hectares de prairie. Le troupeau est nourri avec les céréales de la ferme voisine : maïs, féverole et froment. Venez rencontrer Claudie, ce **vendredi 21 juin** de **14 h à 17 h** à la boutique de la Ferme des Potagers et déguster son fromage de chèvre francilien **primé d'une médaille d'Argent au concours de meilleur fromage d'Ile-de-France**, fabriqué, à la ferme, dans leur fromagerie.



## La recette de la semaine

### Tartare de saumon, mangue et fenouil



**Ingrédients pour 2 pers.** : 200 g de filets de saumon, 1/2 mangue, 1 fenouil, 1 échalote, le jus d'1/2 orange, le jus d'1 citron vert, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel & poivre, piment d'Espelette (facultatif).

**Préparation** : Coupez en petits cubes le saumon, la mangue, les échalotes et le fenouil dont vous aurez prélevé, avant découpage, 2 grosses feuilles extérieures pour la présentation (*gardez un peu de tiges pour la décoration, coupez le reste et mettez au congélateur : vous pourrez les utiliser pour parfumer un poisson en papillote, etc.*)

Préparez la sauce avec le jus d'orange, le jus de citron vert, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le piment d'Espelette (si vous aimez les saveurs plus relevées)

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier et mettez au frais au moins 1 h. Avant de servir, remplissez les 2 feuilles de fenouil, décorez avec les tiges du fenouil et dégustez bien frais.

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 kg de betteraves, 700 g de courgettes, 3 fenouils, 1 botte d'oignons, 2 concombres, 1 salade feuille de chêne ou batavia, 500 g de fraises

**Petit panier** : 500 g de courgettes, 2 fenouils, 1 concombre, 1 salade batavia ou feuille de chêne, 250 g de fraises

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

**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

