

Actualités

Connaissez-vous les **Lentilles de la Reine** également appelées lentilles rouges ou Lentillons de Champagne ?

L'histoire du Lentillon remonte à plusieurs siècles : le musée du Louvre en possède quelques échantillons intacts provenant de **tombeaux égyptiens**.

Son implantation en Champagne remonterait à l'**époque gallo-romaine** : une sculpture sur la porte Mars à Reims en évoquerait sa culture. Le **Lentillon de Champagne** nommé aussi "Lentille de la Reine", fut fort apprécié par l'épouse de Louis XV, Marie LECSINSKA d'où son nom.

Cette culture quasiment abandonnée au 19^{ème} siècle, à cause d'un petit coléoptère « la bruche » qui fera des ravages dans les plantations, a été **relancée par un agriculteur en 1983** qui avait découvert quelques sacs de ces précieuses graines dans un grenier et qui décida de les semer.



Depuis, une vingtaine d'agriculteurs produisent cette variété et contribuent à la renommée de cette espèce de lentille aux **qualités nutritionnelles et gustatives** incomparables (saveur légèrement sucrée, peau fine et fondante) dont la **Ferme au Colombiers** à Néron (Eure-et-Loir). Les lentilles de la Reine s'accommodent de très nombreuses façons et peuvent se servir chaudes, tièdes ou froides.

Leur **production de lentilles** et **produits céréaliers** sont en vente à la **boutique de la Ferme des Potagers** : farine d'épeautre, de blé, de seigle ou de sarrasin, flocons d'avoine, semoule de maïs ou encore son d'avoine.

Et dans nos parcelles, encore et toujours le **soleil**... indispensable compagnon de nos barbecues et repas extérieurs, il est en revanche synonyme de fortes contraintes pour les maraîchers quand il rime avec **sécheresse** !

En plein champs, nous devons **arroser nos plants de légumes d'hiver** pour ne pas les perdre.



Christian et Nicolas arrosent les jeunes plants de poireaux, ligne après ligne.



Preuve s'il en fallait, notre voisin céréalier moissonne déjà son champs de blé tant les céréales sont sèches.

Et pour finir sur une note positive, voici deux clichés ci-dessous de nos **bonnes tomates** que vous aurez cette semaine dans vos paniers : Marmandes, Noires zébra ou encore... Merveilles des marchés (il fallait l'inventer :)



DERNIER RAPPEL

Pour cet été, avez-vous bien pensé à nous communiquer vos dates d'annulation de vos paniers ?



Rappel de la règle : les trois premiers paniers sont annulés ce qui a pour effet de décaler dans le temps la fin de votre adhésion (*comme prévu dans nos conditions générales : 45 paniers livrés sur 52 semaines*) et, à partir de la 4ème absence, vous bénéficiez de report de panier (2 paniers au lieu d'un à votre retour si **et seulement si** vous avez déjà eu 3 paniers d'annulés) ceci afin de rester sur les 52 semaines que compte une année. Un échéancier nous permet de savoir où vous en êtes de vos annulations donc pas d'inquiétude, nous gérons pour vous.

Merci de nous communiquer vos demandes d'annulation exclusivement **par mail** à l.gibou@pdm91.fr (une confirmation de la bonne prise en compte de votre demande vous est alors adressée en vous indiquant si vous êtes en phase d'annulation ou de report de panier). Pour une question d'organisation, **vous avez jusqu'au 21 juillet** pour nous faire part de vos absences ensuite **il sera trop tard**, le mieux est donc de le faire dès à présent.

Il n'y aura **pas de livraison le jeudi 15 août** (férié), les paniers habituellement livrés le jeudi **seront livrés le mercredi 14 août** aux horaires habituels (aucun changement pour Marcoussis).

La boutique à la Ferme des Potagers sera **ouverte tout l'été** à l'exception du jeudi 15 août !

Bonnes vacances à toutes et à tous !

La recette de la semaine

Courgettes sautées à l'ail, sauge et noisettes



Ingrédients (pour 4 personnes) :

700 g de courgettes, 1 gros oignon, 2 à 3 gousses d'ail, 2 feuilles de sauge, huile d'olive, sel & poivre, 1 poignée de noisettes

Préparation :

Lavez vos courgettes et coupez-les en dés.

Hachez l'ail et l'oignon.

Faites chauffer à feu vif 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse ou une poêle large, puis faites-y revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce que ce dernier soit translucide.

Ajoutez les courgettes et faites les revenir quelques minutes à feu vif.

Baissez à feu moyen, et laissez cuire pendant une quinzaine de minutes environ.

Hachez la sauge, concassez les noisettes et ajoutez-les en fin de cuisson, ainsi que sel et poivre.

Ces courgettes sautées accompagneront bien une viande blanche, du veau ou du porc (filet mignon, rôti) ou à servir avec du riz blanc ou autre féculent.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 700 g de pommes de terre (chair ferme), 700 g de courgettes, 700 g d'aubergines, 700 g de tomates, 1 boîte de carottes, 1 concombre, 1 salade Batavia ou Feuille de Chêne, 1 pot de sauge

Petit panier : 500 g de courgettes, 1 boîte de carottes, 500 g de tomates, 1 salade Batavia ou Feuille de Chêne, 1 pot de sauge

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-12h30 et 14 h-19h - samedi 10 h-12h30

