

Quoi de neuf à la Conserverie Coopérative de Marcoussis ?



Après la **sécheresse** du mois de juillet, les quelques **pluies** du mois d'août, et les **bons soins** de nos salariés des Potagers et de leurs encadrants maraichers, ont permis à nos **légumes d'été** de prospérer : tomates, courgettes, aubergines, poivrons ont fait leur apparition dans vos paniers. Le

surplus de la production est confié aux équipes de la **Conserverie Coopérative de Marcoussis** qui les transforment en savoureuses conserves artisanales.

Jus de tomate, **ratatouille** et **coulis de tomate** (réalisé avec des tomates noires de Crimée ce qui explique sa couleur sombre) sont à nouveau **disponibles** à la boutique de la Ferme des Potagers !



La recette de la semaine

Tian provençal

Ingrédients pour 4 personnes :

4 tomates, 2 courgettes, 1 aubergine, olives vertes, basilic, parmesan, 4 càs d'huile d'olive, 2 càs de vinaigre balsamique, 2 càs de jus de citron, herbes de Provence, sel et poivre



Préparation de la recette : Lavez et coupez les tomates en rondelles fines et faites-les dégorger 30 min dans une passoire après les avoir salées. Préchauffez le four à th. 7, ou 210° C.

Lavez et coupez les courgettes et l'aubergine en rondelles très fines. Dans un plat à gratin, disposez successivement des couches de chacun de ces 3 légumes. Saupoudrez d'herbes de Provence, d'olives vertes dénoyautées émincées et de parmesan râpé. Versez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le jus de citron. Poivrez.

Recouvrez d'une feuille d'aluminium et mettez au four pendant 10 min. Retirez ensuite l'aluminium et poursuivez la cuisson 10 min.

Servez recouvert de feuilles de basilic frais.

L'astuce du chef : les plus gourmands pourront intercaler des rondelles de **mozzarella** ou napper le tian d'une sauce composée de **crème liquide** et de **feta** aux herbes.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg d'aubergines, 1 kg de courgettes, 1 concombre, 1 botte de carottes, 1 kg de tomates anciennes, 700 g de tomates cerise, 500 g de mirabelles

Petit panier : 700 g de courgettes, 700 g d'aubergines, 700 g de tomates anciennes, 1 concombre

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

