

Notre rendez-vous de la semaine



L'AMAA (Amicale Matériel Agricole d'Autrefois) organise à Marcoussis sa **16ème Fête du Blé**, dans le champs situé **Chemin des Bieds** :

Samedi 31 août de 14 h à 18 h
Dimanche 1er septembre de 10 h à 18 h



Cette année, le **maraîchage** sera mis à l'honneur mais ce sont tous les **métiers agricoles peu à peu oubliés** que vous pourrez découvrir ou redécouvrir. Si vous souhaitez assister à la moisson comme elle était exécutée autrefois, au labour, au ferrage des chevaux, au battage du blé, à la fabrication de la farine et du pain, du jus de pomme ou encore du boudin, etc., **réservez votre week-end et venez à la rencontre de ces bénévoles qui vous transmettront leurs expériences et savoir-faire ancestraux avec passion !**



Les Potagers, la Conserverie et Artisans du Monde auront un stand et d'autres exposants (apiculteurs, etc.) seront présents. **Inauguration ce dimanche à 11 h, venez nombreux et parlez-en autour de vous !**



Nouveautés



Les équipes de la **Conserverie Coopérative de Marcoussis** n'ont pas chômé cet été et ont réalisé de savoureuses conserves artisanales : jus

de tomate, ratatouille, coulis de tomate, confiture abricot/framboise... que vous pourrez retrouver à la boutique de la Ferme des Potagers et ce week-end sur notre stand à la Fête du Blé !



La recette de la semaine

Aubergine et courgettes à la tomate



Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 aubergine, 2 ou 3 courgettes, 3 oignons, 4 tomates, 1 c. à soupe d'huile d'olive, 1 branche de thym, persil frisé, sel & poivre

Préparation :

Lavez et détaillez en cubes de 2 cm x 2 cm les courgettes, l'aubergine et les tomates.

Emincez les oignons.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et mettez les morceaux oignons et de courgettes à dorer environ 3 à 4 min. Surveillez la cuisson afin qu'ils ne brûlent pas.

Ajoutez l'aubergine et continuez la cuisson 2 min tout en remuant la préparation.

Salez, poivrez, ajoutez la branche de thym et les morceaux de tomates.

Laissez cuire encore 20 min en remuant régulièrement et délicatement afin que les légumes ne se délitent pas.

Au moment de servir, ajoutez quelques feuilles de persil.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courgettes, 700 g d'aubergines, 1 kg de tomates, 500 g d'oignons, 1 botte de carottes, 1 concombre, 1 botte de persil frisé, 1 pot de basilic

Petit panier : 600 g de courgettes, 500 g d'aubergines, 600 g de tomates, 1 botte de persil frisé, 1 pot de basilic

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

