

Notre rendez-vous de la semaine

Les Potagers et la Conserverie de Marcoussis organisent à la Ferme des Potagers la :

La 6ème Bourse d'échange de confitures " fait maison "

ce samedi 19 octobre de 10 h à 12 h30



Le principe est simple : vous venez avec 1 à 3 pots de confiture " fait maison " et vous repartez avec un nombre de pots équivalents qui auront été faits par une autre personne.



On peut ainsi découvrir de nouvelles saveurs, échanger des recettes avec d'autres amateurs, etc.

Celles et ceux qui ne font pas de confiture sont également les bienvenus : vous pourrez déguster

les confitures réalisées par les équipes de la **Conserverie Coopérative de Marcoussis**.

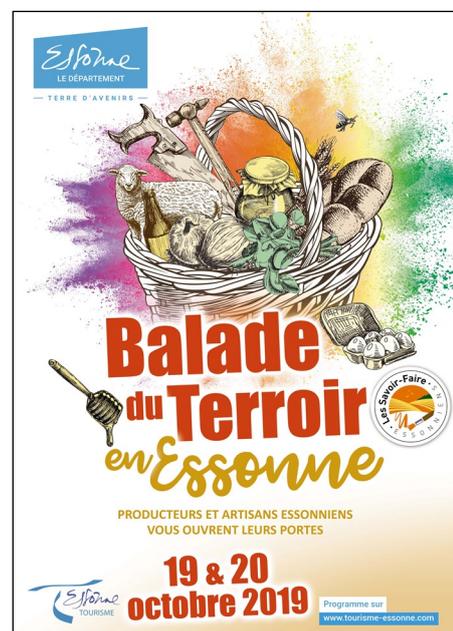


Confiture d'abricot et framboise, marmelade ou gelée de coings, et bien d'autres recettes à découvrir...



Cette animation est inscrite dans le programme de l'édition automnale de **Balade du Terroir en Essonne** qui mobilise producteurs et artisans, adhérents des Savoir-Faire Essonnais, tout ce week-end pour vous faire découvrir leur production locale.

Plus d'info sur le site : www.tourisme-essonne.com



RAPPEL

Les vacances scolaires d'automne démarrent à la fin de cette semaine, avez-vous bien pensé à faire annuler votre panier si vous êtes absent ?



le **vendredi 1er novembre** étant **férié**, les Potagers, la Conserverie et la boutique seront **fermés** ce jour là : les personnes qui viennent retirer leur panier à Marcoussis pourront le faire le **samedi 02 novembre de 10 h à 12 h30 uniquement**. Nous vous remercions de votre compréhension.

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 18 octobre** pour nous faire part de vos absences.

La recette de la semaine

Betteraves et Butternut au four



Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de courge Butternut, 2 betteraves rouges crues, 1 oignon, 6 càs d'huile d'olive, sel & poivre, 2 càs de cumin (facultatif), 2 càs de feuilles de thym ou d'estragon, noisettes de beurre.

Préparation :

Faites préchauffer le four à 180 °C.

Épluchez les betteraves, la courge et l'oignon.

Coupez le tout en dés d'un centimètre de côté.

Mettez-les dans un plat allant au four.

Ajoutez sel, poivre, cumin, thym ou estragon et huile d'olive.

Mélangez pour bien enrober les légumes.

Enfournez pour 40 minutes en remuant toutes les 10 minutes.

En fin de cuisson, ajoutez quelques noisettes de beurre, mélangez et servez bien chaud.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 courge Butternut, 700 g de betteraves, 600 g de courgettes, 1 fenouil, 700 g de tomates, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 courge Butternut, 700 g de betteraves, 400 g d'oignons, 1 salade, 1 botte de ciboulette

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

