

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

26 août 2020 - n° 912



La vie aux Potagers et à la Conserverie

L'activité est intense actuellement aux Potagers comme à la Conserverie.

Dans les parcelles, nos salarié(e)s en insertion et leurs encadrants maraichers ont redoublé d'effort pour **lutter contre la sécheresse**. Ils arrosent avec parcimonie des légumes de plein champs grâce à notre puisard (qui ne permet cependant que 45 minutes d'arrosage sur le plateau, près des serres Tiphaine, car il a vite été à sec en raison des températures caniculaires de cet été) et malgré leurs efforts, les **salades n'ont pas tenu**. La **terre est si dure** qu'il est impossible de la travailler et nous avons pris du retard dans la plantation des légumes d'automne. Les pluies de la semaine dernière ont toutefois permis la mise en terre de nos scaroles (*photo ci-dessous*).



Malgré ces **conditions climatiques difficiles**, et grâce aux bons soins de nos équipes, nos **légumes d'été ont prospéré** et vos paniers sont actuellement généreusement garnis de tomates, courgettes, aubergines, poivrons...

Le surplus de la production est confié à notre équipe de la Conserverie qui transforme nos légumes en savoureuses **conserves artisanales** : ratatouille, coulis de tomate, jus de tomate, soupe de tomate (recette du chef étoilé Christian Constant, parain de la Conserverie de Marcoussis), velouté de courgette/pomme



de terre et velouté de courgette/ concombre sont à nouveau **disponibles à la boutique de la Ferme**. A nos adhérent(e)s qui ne peuvent venir nous voir, nous proposerons dans une prochaine Feuille de Chou un **bon de commande** pour être livré(e)s **directement sur leur point de dépôt**.

Semaine dernière, opération « ratatouille » :



Lavage, épluchage et découpe des aubergines



Tith surveille la cuisson des légumes



Souad prépare les bocaux

Bon plan

Après une petite trêve estivale, la livraison de viande BIO (boeuf, veau, porc, agneau et volailles), du **GAEC des Prairies Angevines**, reprend et aura lieu à la Ferme des Potagers le **vendredi 18 septembre de 15 h30 à 18 h30** : si vous ne pouvez pas être présent(e) sur ces horaires pour retirer votre colis, vous pouvez quand même commander car **nous garderons votre colis et vous pourrez le récupérer samedi matin au plus tard de 10 h à 12 h30**, précisez-le dans ce cas quand vous passerez votre commande.

En plus des colis de viande et la volaille prête à cuire, Maxime et Ingrid LAMBERT proposent également **poulet** et **canard à la découpe** et emballés sous vide : filet, cuisse, manchons, ailerons, cou ou encore le poulet entier découpé sous film.

Le détail des colis est joint à cette Feuille de Chou, pour toute question complémentaire sur ses produits et/ou pour leur passer votre commande **avant le mardi 8 septembre**, contactez-les par mail : gaec.prairies-angevines@hotmail.fr

ou par téléphone au **06 70 11 79 51**

N'oubliez pas de leur indiquer le lieu de livraison « Marcoussis » et votre numéro de téléphone portable pour que Maxime puisse vous joindre en cas d'imprévu.



La recette de la semaine

Tarte à la courgette facile

Ingrédients pour 6

pers. : 1 pâte brisée, 2 petites courgettes ou 1 grosse, 2 belles tomates, 1 oignon, 2 oeufs entiers, 20 cl de crème fraîche liquide, huile d'olive, sel & poivre, herbe aromatique de votre choix



Préparation : Préchauffez le four à 180°C.

Epluchez et coupez en rondelles les courgettes. Pelez et hachez finement l'oignon. Nettoyez les tomates et coupez-les en dés ou en rondelles.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les courgettes pendant 5 minutes. Ajoutez l'oignon haché et laissez dorer. Ajoutez enfin les tomates en dés et laissez cuire encore 5 minutes.

Retirez du feu et versez le tout dans un saladier.

Ajoutez les oeufs entiers, la crème fraîche liquide, du sel et du poivre. Mélangez bien.

Déroulez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.

Versez la préparation aux courgettes sur la pâte brisée dans le moule à tarte.

Enfournez et faites cuire la tarte pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

A la sortie du four, ajoutez vos herbes fraîches ciselées (basilic, aneth...) sur la tarte et laissez tiédir.

Servez la tarte tiède ou froide accompagnée d'une salade verte assaisonnée.

Dans votre panier cette semaine

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 700 g d'aubergines, 500 g de poivrons, 1/2 pastèque, 1 kg de tomates, 1 concombre, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 kg de courgettes, 1/2 pastèque, 500 g d'aubergines, 400 g de poivrons, 700 g de tomates, 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-19 h - samedi 10 h-12h30

