

Retour en images sur la JPO de la conserverie de la Ferme

Comme nous vous l'indiquions dans notre Feuille de Chou de la mi-mars, la conserverie de la Ferme des Potagers, à l'écoute de ses consommateurs et de ses partenaires, a opté pour l'utilisation de **nouveaux bocaux** en verre avec **couvercle à vis** permettant une plus grande facilité à l'ouverture et à la fermeture.

Ce changement de contenants a également entraîné des idées de **nouvelles recettes** que nous souhaitons faire découvrir, en avant-première, à nos partenaires professionnels pour recueillir leurs avis. Le mercredi 23 mars, la **Journée Portes Ouvertes aux professionnels** nous a permis d'accueillir une trentaine de visiteurs à qui nous avons présenté nos procédés de fabrication, nos nouveaux bocaux et nos futures recettes.



Photo : Act'Essonne

Photo : Act'Essonne

Après la visite de notre laboratoire, présentation et dégustation de nos nouveautés : tartinables de légumes, haricots verts, betteraves cuites en cube, pickles, etc.



Toutes les recettes ont été **validées** par nos « testeurs » du jour et les tartinables ont même connu un franc succès !

Bravo à toute l'équipe de la **conserverie** pour la création et la réalisation de ses nouvelles recettes bientôt référencées dans notre catalogue.

La vie à la Ferme

Arrivée à la Ferme en janvier 2021 en tant que responsable Boutique, **Marie MENDOZA** a quitté ses fonctions fin février pour se consacrer à un projet personnel.

Elle a pour objectif de s'installer dans le centre de la France pour travailler dans une fromagerie, dans un premier temps, et peut-être même, dans un second temps, créer sa propre structure.

Nous la remercions pour sa bonne humeur et son professionnalisme qui a permis à la boutique de la Ferme de développer notamment son rayon frais avec l'arrivée de nouveaux produits laitiers (fromages, yaourts...) et d'autres références de produits secs (biscuits, chips de légumes bio...).

Nous lui souhaitons **bonne continuation** dans la réalisation de ses projets.



Marie au premier plan, et l'équipe de la boutique avec, de gauche à droite, Rodolphe, Claudine et Fatma

La recette de la semaine

Curry de poireaux et carottes



Ingrédients pour 4 pers. : 2 poireaux, 4 carottes, 2 gousses d'ail, 40 cl de lait de coco, huile d'olive, sel & poivre, 2 càs de curry en poudre, 1 càc de graines de cumin

Préparation :

Épluchez les carottes, les laver et les couper en rondelles. Tranchez le pied et le haut des poireaux si abîmés, coupez-les en rondelles et rincez-les également.

Pelez les gousses d'ail et les émincer finement avant de les faire revenir 1 min dans un faitout avec l'huile puis ajoutez les légumes et faites revenir 5 min.

Ajoutez le curry, le cumin, 20 cl d'eau et la moitié du lait de coco. Mélangez puis couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 30 min en mélangeant de temps en temps.

Lorsque les légumes sont tendres, versez le restant de lait de coco, salez et poivrez.

Servez chaud, en accompagnement d'un plat de volaille ou de poisson, ou en plat principal accompagné de riz, de semoule ou de boulgour.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes*, 1 kg de pommes de terre (variété Désirée)*, 1 kg de carottes*, 800 g de poireaux, 1 botte de radis roses, 1 salade, 1 botte de ciboulette ou persil

Petit panier : 1 kg de carottes*, 1 kg de pommes*, 800 g de poireaux, 1 botte de ciboulette ou persil

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

*Ces légumes proviennent d'un maraîcher en Agriculture Biologique autre que Les Potagers de Marcoussis

Horaires ouverture Boutique : **mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h**
Retrait des Paniers à la Ferme : **vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30**

