

Notre rendez-vous de la semaine



L'AMAA (Amicale du Matériel Agricole d'Autrefois) organise à Marcoussis sa **Fête du Blé** dans le champs situé **Route de Beauvert** :

Samedi 27 août de 14 h à 18 h
Dimanche 28 août de 10 h à 18 h



Venez à la rencontre de ces bénévoles passionnés qui vous transmettrons leurs expériences et savoir-faire ancestraux.



Tout au long de ce week-end, venez découvrir ou redécouvrir les **métiers agricoles peu à peu oubliés** : vous pourrez 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 boudin ou encore au pressage des pommes et repartez avec une bouteille de jus on ne peut plus frais !



La Ferme des Potagers y aura un stand et d'autres exposants seront présents (apiculteurs, etc.).

Venez nombreux et parlez-en autour de vous !



Quoi de neuf à la boutique ?

Les vacances sont terminées au **Fournil de la Ferme Vandame**, située à Villiers-le-Bâcle, et **leurs bons pains bio au levain** sont de retour à la boutique dès ce mercredi matin !



Pains de mie, multigraines, complet, au charbon ou encore au noix sont fabriqués à partir de la farine produite avec le blé bio de la Ferme. Très appréciés de nos clients, une deuxième livraison est nécessaire le vendredi matin, ce qui nous permet de vous proposer du pain toujours frais.



La recette de la semaine

Gratin de courgettes et poivron au riz et basilic



Ingrédients pour 6 pers. : 2 grosses courgettes, 1 gros poivron ou 2 petits, 80 g de riz cru, 2 œufs, 2 gousses d'ail pressé, 50 g de parmesan râpé, 50 g de gruyère râpé, 20 cl de crème fraîche, quelques feuilles de basilic, 2 càs d'huile d'olive, sel & poivre

Préparation : Lavez les courgettes, coupez-les en rondelles puis lavez le poivron et coupez-le en petites lanières avant de faire revenir le tout dans une sauteuse, avec un fond d'huile d'olive, quelques minutes.

Une fois tendres, ajoutez le riz cru et l'ail pressé. Salez, poivrez, mélangez et couvrez le tout pendant 20 min. Laissez mijoter à feu doux, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que le riz soit cuit et qu'il ait absorbé le jus des légumes. Réservez.

Préchauffez le four à 210 °C.

Dans un bol, battez les œufs avec la crème, les fromages râpés et le basilic ciselé. Versez sur les légumes et mélangez puis versez le tout dans un plat à gratin préalablement huilé et enfournez 25 min.

Servez chaud de suite ou froid au choix !

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1/2 pastèque, 1 kg de courgettes, 500 g d'oignons, 500 g de poivrons, 1 botte de blette, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerise

Petit panier : 1 kg de courgettes, 400 g de poivrons, 1 concombre, 500 g de tomates cerise

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

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

