



Des asperges blanches en direct du champ

Au cœur des Yvelines, à côté de Thoiry, la Ferme de la Noue vous propose des asperges blanches cultivées en plein champ. Récoltées à la main le matin, vous pourrez retrouver nos asperges fraîches directement à la ferme durant toute la saison.

Disponibilité
des asperges selon
météo et récolte du jour.

N'hésitez pas à nous
contacter pour passer
commande !

En vente à la ferme d'avril à juin

Du lundi au vendredi de **18h à 20h**
Le samedi de **10h à 19h**

Selon les productions du moment, vous pourrez également découvrir au magasin d'autres produits fermiers locaux : pommes de terre, lentilles, huile, miel, bière...

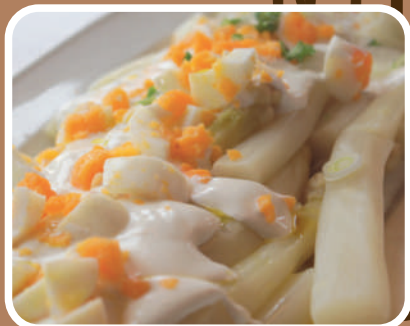
*Pour se faire plaisir le
temps d'une saison !*

L'asperge est un délice de
printemps à ne pas manquer !
Elle se déguste simplement
avec une vinaigrette ou se
cuisine en gratin, en velouté...



Ingédients :

- 1 botte d'asperges
- 4 œufs
- jus de citron
(1 cuillère à s.)
- huile d'olive
(2 cuillères à s.)
- persil



Recette de printemps

Asperges façon chez Noue

1. Cuire les asperges 15 à 20 min dans un grand volume d'eau bouillante salée puis les égoutter.
2. Cuire les œufs 10 min à l'eau bouillante et les écaler. Une fois tièdes, les couper en deux puis hacher séparément les jaunes et les blancs.
3. Mélanger l'huile d'olive et le jus de citron, saler et poivrer.
4. Dresser les asperges et les arroser de sauce. Parsemer de blanc et de jaune d'œuf puis de persil.

Bon appétit !

POUR VENIR À LA FERME

EARL Ferme de la Noue
31 rue de Goupillières
78910 FLEXANVILLE

lesaspergesdecheznoue@yahoo.com

Stéphanie : 06 07 18 59 87

Gaël : 06 87 17 48 04

Septeuil

D 11

Goupillières

Thoiry

Flexanville

D 45

Orgurus



POUR SUIVRE NOS ACTUALITÉS

et connaître la disponibilité de nos produits,
rejoignez Les Asperges de Chez Noue sur les réseaux sociaux

