

AMAP'Cerises  
Lettre aux AMAPEENS



**10<sup>ème</sup> distribution 2020/2021**  
**Semaine du 30 juin et 2 juillet 2020**

**Nous récupérons les barquettes non souillées.**

Bonjour à toutes et à tous,

**Côté fruits** : la pluie de ce week end n'a pas fait éclater les cerises, du coup il y en aura encore cette semaine dans votre panier. Nous tentons une expérience chronophage mais nous devons essayer : les saisonniers cueillent les cerises les plus mûres cette semaine et laissent les moins mûres accrochées, en espérant pouvoir les cueillir la semaine prochaine. Evidemment cela prend le double du temps que de trier à l'arbre mais ça se tente car les groseilles manquent cruellement de sucre. Vince et Stéphane ont également commencé la taille des cerisiers griottes car les cerisiers sont des arbres à tailler de suite après la récolte et non en hiver.

**Côté vigne** : les parcelles ayant subi les gelées ont un retard de pousse et cette semaine Vince et Dom termineront leur palissage. La floraison étant fini, il devrait tout de même y avoir des raisins de bouche pour les paniers mais pas suffisamment pour en faire du jus de raisin.

**Côté vaches** : Stéphane et Vince ont fini les foin. Jeudi dernier ils ont terminé non sans mal à 21h00 ! Plus de 5 pannes dans la journée sur les 2 tracteurs, à en faire pâlir plus d'un mais pas eux ! Au final, avec la première coupe réalisée en mai, nous avons environ 200 rouleaux de foin, ce qui ne sera pas suffisant pour l'hiver 2020/2021. Comme nous avons vendu beaucoup d'animaux en vente directe durant le confinement, nous aurons moins de bêtes à l'étable cet hiver, et du fait qu'il reste une cinquantaine de rouleaux de l'année dernière, nous devrions arriver à nourrir tout juste les animaux l'hiver prochain. Stéphane est finalement très heureux d'avoir encore ce petit stock de l'année dernière. Du coup vendredi dernier Vince a commencé à rentrer les rouleaux mais n'a pas réussi à finir car il a plu plus de 15L dans la matinée.

Sous les arbres fruitiers broutent nos vaches charolaises que nous commercialisons en vente directe sous forme de colis. Notre viande de race charolaise est exclusivement élevée à l'herbe et sans traitement antibiotique ni complément alimentaire. La prochaine vente de colis de viande aura lieu les 25-26 juillet 2020. Commandes par mail avant le 12 juillet.

Composition du panier : HEDELFINGER

**Recette de Bettelman aux cerises :**

50g de beurre – 1kg de cerises – 2cs cannelle – 10 pains au lait – 4 œufs – 40cL de lait chaud – 125g de sucre – 2 sachet sucre vanille – 2cs kirsch (facultatif)

1. Chauffez le lait et versez-le sur les pains au lait.
2. Faites fondre le beurre, et rajoutez le aux pains au lait, ainsi que les œufs battus, les sucres, la cannelle et le kirsch. Ajoutez enfin les cerises lavées.
4. Beurrez un moule et versez le mélange. Sur le dessus saupoudrez-y de la chapelure et de la cassonade, et déposez quelques morceaux de beurre çà et là.
5. Enfourez à 180°C entre 40 et 60min.

Stéphane, Laure, Samson et Zélie  
7 rue du Gal Scherb 67310 WESTHOFFEN 06 71 70 93 88  
[biosteph@orange.fr](mailto:biosteph@orange.fr)  
<https://www.facebook.com/ferme.laugel.amap>