

AMAP'Cerises
Lettre aux AMAPEENS



15^{ème} distribution 2020/2021
Semaine du 4 et 6 août 2020

Nous récupérons les barquettes non souillées.
Rappel ! Tout panier non cherché ne pourra pas être rattrapé !

Bonjour à toutes et à tous,



HOURRA !!!! À l'heure où j'écris cette lettre IL PLEUT !!!! Stéphane est, comme tous les autres paysans, HEUREUX !!! Il a également plu 9L samedi soir, et il repleut maintenant. Quelle douce mélodie que celle des orages grondant au loin, quoi de plus beaux que ce magnifique ciel gris chargé de nuages ne demandant qu'à déverser l'or blanc, quelle meilleure odeur que celle de la pluie ? bon, peut-être l'odeur d'une bonne tarte aux mirabelles qui cuit... ok, j'arrête là, mais tout ça pour vous dire de CONTINUER de chanter faux, les danses de la pluie, les incantations pluviales etc.....

Côté vache : malgré la pluie, la source du Bruderbach ne coule toujours pas...il faudra très certainement attendre cet automne...du coup Stéphane à acheter une citerne à eau de sorte que Guillaume puisse ramener de l'eau au troupeau, ainsi que du foin. Peut-être l'herbe repoussera-t-elle un peu après ces pluies ?

Côté fruits : les garçons cueillent des Reines-Claudes, variété de mirabelles un peu plus grosses et qui restent vertes même à maturité, avec un gout différent des mirabelles.

Côté vigne : les garçons vont devoir repasser dans les vignes pour désherber et attacher les jeunes pieds de vigne.

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 septembre 2020.

Composition du panier : mirabelles et/ou Reine-Claude

Tarte sablée aux Reine-Claude :

75 g de beurre - 30 g de sucre glace - 20 g de sucre en poudre + 20 g de sucre - 1 œuf - 30 g de poudre d'amande - 30 g de fécule de pomme de terre - 150 g de farine de riz - 600 g de Reine-Claude - 1 sachet de sucre vanillé

1. Sortez le beurre à l'avance, afin qu'il soit mou
2. Placez-le dans un cul de poule et écrasez-le avec une fourchette jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade
3. Avec une spatule souple, travaillez le beurre et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème
4. Ajoutez l'œuf, puis le sucre en poudre et incorporez-le à l'aide d'un fouet
5. Ajoutez ensuite la poudre d'amande et la fécule de pomme de terre, et mélangez
6. Ajoutez la farine et formez très rapidement une boule de pâte homogène
7. Beurrez votre moule, déposez la pâte au milieu et à l'aide de vos mains farinées à la farine de riz, étalez-la soigneusement
8. Réservez-la au réfrigérateur 1 heure
9. Préchauffez votre four à 180°
10. Nettoyez les prunes, coupez-les en deux, ôtez leur noyau
11. Piquez le fond de pâte avec une fourchette, saupoudrez avec un peu de sucre
12. Déposez les prunes en le serrant bien, saupoudrez-les avec le reste de sucre et le sucre vanillé
13. Enfournez la tarte pour 35 min environ

Clafoutis aux mirabelles :

500g de fruits – 3 œufs – 50g sucre + sucre roux – 1 sachet sucre vanillé – 60g beurre – 50g farine – 50g poudre amendes – 30cL lait entier

1. Beurrer le moule et y saupoudrer du sucre roux.
2. Dénoyer les mirabelles et les déposer dans le moule.
3. Mélanger les œufs + sucres + beurre fondu + farine tamisée + poudre amendes + lait et verser la préparation sur les mirabelles.
4. Cuir 45 minutes à 150°C.

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