

AMAP'Cerises
Lettre aux AMAPEENS



16^{ème} distribution 2020/2021
Semaine du 11 et 13 août 2020

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

Bonjour à toutes et à tous,

Côté vaches : Vince à fauché le regain la semaine dernière, car le peu d'eau tombé à tout de même permis à l'herbe de repousser. La saison d'août est assez connue pour son invasion de sauterelle et Stéphane à fait le choix d'affamer les sauterelles en fauchant l'herbe et de privilégier ses vaches. Afin de ne pas casser la fibre de l'herbe, elle ne sera pas fanée ; les chaleurs étant telles que l'herbe sèchera toute seule, même en tas ; Stéphane pressera sûrement mardi. Ce regain sera mélangé à un enrubanné humide durant cet été afin d'assurer l'affouragement des animaux.

Avec ces fortes chaleurs, les sources sont complètement tarées et Stéphane doit donc trouver un moyen d'abreuver le troupeau. Il a trouvé et acheté une tonne à eau dans le nord de l'Alsace et va se faire un petit « road-trip » sur les routes Alsaciennes dans son tracteur heureusement climatisé, pour chercher la nouvelle tonne à eau mercredi matin. Donc si vous voyez un agriculteur heureux, en pull dans un tracteur vert mercredi matin dans le secteur Nord, ça sera Stéphane ! N'hésitez pas à lui proposer un café pour le réchauffer ;D



Côté vigne : la vigne rentre en stade de véraison, c'est-à-dire que les baies des grappes de raisin se colorent. Les vendanges sont prévues pour la fin août et les récoltes devraient être certainement historiques en Alsace ; certes de petites baies à cause de la sécheresse mais une concentration d'arômes et une qualité sanitaire extraordinaire.

Côté fruits : Charles est en vacances donc Mathieu, un jeune du village le remplace et cueilles les mirabelles avec Robert toute la semaine et sûrement encore la semaine prochaine car les quetsches sont encore un peu citronnées et manque encore un peu de sucre. Du coup, les mirabelles des prochaines semaines seront idéales pour les cuissons et les confitures.

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.

Confiture de mirabelles confites [avec 25 % de sucres ajoutés] by TiteAnick :

<http://papillesestomaquees.fr/confiture-de-mirabelles-confites-avec-25-de-sucres-ajoutes/>
5 à 5,5 kg de mirabelles - 1,25 kg de sucre (ici de canne blond)

1. Immergez les fruits dans l'eau.
2. A l'aide de vos doigts, coupez les mirabelles en deux, retirer les noyaux puis frottez les parties noircies sous l'eau.
3. Déposez les fruits dénoyautés dans une grande casserole. Pesez.
4. Ajoutez le sucre à raison de 250 g pour chaque kg de mirabelles dans une grande casserole.
5. Couvrez et laissez reposer le temps que les mirabelles rendent leur eau de végétation.
6. Retirez le couvercle de la casserole. Amenez lentement à ébullition. Réduisez le feu et laissez cuire entre 2 et 5 heures en fonction de la quantité d'eau de végétation rendue par les fruits. Au final, le sirop doit réduire d'environ la moitié.
7. Eteignez le feu. Une fois refroidie, si la confiture est épaisse à souhait, réchauffez puis mettez en bocaux. Dans le cas contraire, répétez l'opération une seconde voire une troisième fois.

RECETTE : Tarte aux mirabelles alsacienne from Eleni 🤔 :

Pour une tarte de 28cm

1. Pour la pâte : 300 g de farine - 150 g de beurre mou, laissé à température ambiante - 1 pincée de sel - 55 g de sucre glace - 1 sachet de sucre vanillé - 1 œuf
2. Laissez reposer 30' minutes au frigo.
3. Pour la garniture : 1000 g de mirabelles
4. Préchauffez le four à 210°C et enfournez pour 30-40minutes.

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>