

AMAP'Cerises  
Lettre aux AMAPEENS



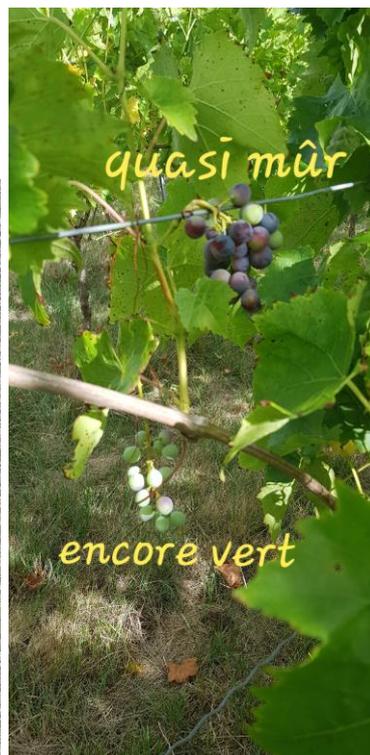
**19<sup>ème</sup> distribution 2020/2021**  
Semaine du 1<sup>er</sup> et 3 septembre 2020

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

Bonjour à toutes et à tous,

Tout d'abord, BONNE RENTREE à toutes et à tous !!! Grands et petits n'oublions pas de respecter les gestes barrières afin de nous protéger mutuellement.

MERCI pour la pluie !!! 7L ce week end, ce n'est toujours pas suffisant mais on prend ce qu'il vient, donc continuez de chanter faux, on est sur la bonne voie ! Comme vous le voyiez sur la première photo les crevasses dans le sol sont très profondes.... Cette pluie va permettre un bon équilibre pour les fruits qui ont besoin bien évidemment de soleil mais aussi de pluie. Sur la deuxième photo vous voyiez un pied de Muscat Bleu avec une grappe quasi mûre et l'autre totalement verte ?! Cette situation est assez exceptionnelle, à voir si le raisin va mûrir....



**Côté vaches :** les vaches sont heureuses car cette pluie permet une repousse timide de l'herbe. Mais elles sont encore plus joyeuses étant donné que leur étable est refaite à neuf ! Oui le mur est enfin fini, 1 petite semaine de travail pour l'équipe du maçon de Westhoffen, merci Manu !

**Côté vigne :** c'est parti pour les vendanges : 1<sup>er</sup> jour des vins effervescents pour la ferme Laugel avec la vendange de l'auxerrois qui sera dédié à la confection des crémants de la Cave du Roi Dagobert de Traenheim. D'ailleurs pour les plus curieux, nous vous attendrons le dimanche 20 septembre de 10h à 12h30 et de 14h00 à 18h00 pour une dégustation au caveau de la Cave. N'hésitez pas à covoyer et à venir nombreux, le vin nouveau sera disponible à tous les stades, du stade jus de raisin bien sucré au stade pétillant et diurétique.

**Côté fruits :** comme l'équipe vendangera mardi et jeudi, cette semaine les fruits seront exceptionnellement cueillis la veille et stocker à température ambiante jusqu'aux distributions. Heureusement les quetsches se conservent bien et sont parfaites pour la cuisson.

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 : quetsches + raisin
--

**RECETTE SUCREE : Tarte aux quetsches d'Alsace :**

1 pâte feuilletée – 50g sucre semoule – 800g de quetsches

1. Étendez la pâte et piquez le fond avec une fourchette.
2. Lavez et coupez les quetsches en deux, disposez-les sur le fond en les serrant bien (le fait de serrer devrait éviter que le jus ne coule durant la cuisson).
3. Saupoudrez la tarte avec le sucre.
4. Enfournez 45 min à 190°C en chaleur tournante.
5. Une fois tiède, saupoudrez avec de la cannelle selon les envies.

Option : au lieu de mettre que du sucre on peut faire un gausse en mélangeant : 2 œufs + 1 sachet de sucre vanillé + 4 cs de sucre + 2 cs de crème fraîche + 25cL de lait et saupoudrez dès la sortie du four de cannelle. La cuisson avec le gausse sera un peu plus longue, comptez 45 min à 1h à 190°C.

**RECETTE SUCREE : Clafoutis raisin / quetsches :**

400g de raisins blancs – 400g quetsches – 200g de Sucre – 200g de Beurre mou – 120g de farine – 4 Œufs – 20cL de Lait et 2cs de rhum

1. Préchauffez le four à 180°C (th 6). Lavez et égrappez les raisins et dénoyautez les quetsches.
2. Dans un saladier, battez le beurre mou avec le sucre puis ajoutez la farine et les œufs.
3. Versez le rhum et le lait puis mélangez. Dans un plat, répartissez les fruits puis versez la préparation. Enfournez pour 40 min et dégustez froid.

Facultatif : saupoudrez de la cannelle avant de servir tiède !

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>