

AMAP'Cerises
Lettre aux AMAPEENS



20^{ème} distribution 2020/2021
Semaine du 8 et 10 septembre 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 : nous avons une vache voyageuse.... Je m'explique : dès la tombée de la nuit, comme l'herbe est plus verte dans le près d'à côté, une vache sort, discrètement, sous le barbelé en mode « Ninja Warrior », et se promène dans les près alentour seule en flânant et ne pensant à rien. Bien évidemment nous avons tous les soirs 2 à 3 appels/sms et le lendemain matin quand Guillaume et Stéphane arrivent, ni vue, ni connue, elle regagne son près d'origine ! Une sacrée coquine qui joue au chat et à la souris avec nous.

Stéphane va très certainement faucher le misérable sorgho qui a péniblement poussé pour en faire les derniers enrubannés de l'année. Il en profitera également pour préparer le lit de semence pour l'année prochaine. Il a d'ailleurs eu un rdv très constructif avec une semencière qui a pu le conseiller dans sa proportion de semences de légumineuses/graminées adaptées à ces parcelles.

Côté vigne : les vendanges pour le crémant sont finies, cette semaine sera consacrée au Pinot Noir, Pinot Gris et Auxerrois pour les vins tranquilles de la Cave du Roi Dagobert.

Côté fruits : jeudi dernier Robert est tombé de l'échelle ; dans sa chute, sa chaussure est restée coincée dans l'échelle lui écrasant le mollet sur le barreau de l'échelle mais ralentissant tout de même sa chute. Du coup plus de peur que de mal à la sortie de l'hôpital, que des contusions et rien de cassé. Tout ça à cause d'une branche qui a cassé car fragilisée à cause de la sécheresse. La sécheresse est telle que les quetsches sèchent sur arbres, telles des pruneaux.



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, commandes avant le 18 septembre.

Composition du panier : quetsches + raisin Muscat Bleu

RECETTE SUCREE : Quetsches en tartelettes sur lit de cheveux d'ange et petit crumble aux flocons d'avoine, amandes et graines de courge :

(Pour 12 tartelettes) : 12 à 18 quetsches - 80 g de cheveux d'ange (pâte à kadaïf) – Cannelle - 15 g de beurre demi-sel - 25 g de flocons d'avoine - 75 g de farine - 75 g de beurre demi-sel - 50 g de cassonade - 10 g d'amandes concassées - 5 g de graines de courge

1. Déliez puis coupez les cheveux d'ange en petits morceaux à l'aide de vos doigts. Ajoutez 15 g de beurre fondu. Travaillez les cheveux d'ange pour qu'ils soient imbibés de beurre. Répartissez-les dans les empreintes d'un moules pour 12 muffins.
2. Coupez les quetsches en deux. Dénoyautez-les. Coupez les demi-quetsches en deux. Répartissez les quartiers de quetsches sur les fonds de tartelettes. Saupoudrez de cannelle au goût.
3. Préparez le crumble avec les flocons d'avoine, la farine, le beurre fondu, les amandes concassées et la cassonade. Garnissez les tartelettes de ce mélange puis répartissez les graines de courge.
4. Enfourez dans le milieu du four à 200°C pendant 5 minutes, puis 15 à 20 minutes à 180°C.

RECETTE SUCREE : La fameuse Tarte aux quetsches d'Eléonore et Greg :

250g farine – 125g beurre – 10cL d'eau – 60g de graines broyées (pistaches / noisettes / amandes / cajou. On peut ne choisir qu'une graine ou faire un mélange, l'indispensable étant la pistache !) – 1cs poudre amande – 1 jaune oeuf

1. Pâte brisée : bien travailler du bout des doigts les 250g farine et les 125g beurre, ajouter 1/2 verre d'eau, former une boule en patouillant le moins possible puis étaler dans un plat à tarte. N'hésitez pas à piquer le fond pour garantir une meilleure cuisson et un résultat croquant.
2. Préparation : mélanger 60g de sucre roux ou blond (ou mélanger les 2) + 60g de graines broyées + 1 cs de poudre d'amande + 1 jaune d'œuf.
3. Tapisser le fond de la tarte avec la moitié de cette préparation.
4. Déposer les quetsches coupées en deux.
5. Saupoudrer l'autre moitié de la préparation sur les fruits.
6. Enfourner ± 40 minutes à 180°C.

Le vrai secret de cette recette : 1 personne préposée à la pâte et une 2^{ème} personne au garnissage ;D

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>