

AMAP'Cerises  
Lettre aux AMAPEENS



**21<sup>ème</sup> distribution 2020/2021**  
**Semaine du 15 et 17 septembre 2020**

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

Bonjour à toutes et à tous,

L'état de santé de Robert va en s'empirant, son mollet enflé suite à la chute aurait dû désenfler mais malheureusement c'est tout le contraire qui se produit ! Du coup retour par la case hôpital pour faire de nouveaux examens....

**Côté fruits :** Vince, Dom et Franck mettent les bouchers doubles et devraient finir cette semaine la cueillette des quetsches, la vendange des raisins de tables et ils devraient commencer la récolte d'une partie des poires précoces. En effet elles sont bien mûres et commencent à tomber car la sécheresse pousse l'arbre à larguer le trop de fruits.

**Côté vaches :** l'énigme de la vache errante n'a pas été résolue ! Du coup pour en finir avec cette histoire Guillaume les a changés de parc. Cela restera une énigme et on pourra en conclure que cette génisse est tout simplement douée en saut en hauteur car Stéphane et Guillaume ont vérifié la clôture et il n'y a rien de cassé... Guillaume continue de les affourager car l'herbe ne pousse pas. Cette semaine le misérable sorgho va être fauché pour être enrubanné.

**Côté vigne :** le programme étant assez chargé, Stéphane ne sait pas s'il pourra semer son mélange d'herbe (graminée + légumineuse + vesse) dans les vignes avant les « hypothétiques » pluies du week-end. En effet afin de protéger le sol de l'érosion hivernale il faut réaliser un semis entre les rangs. La vendange du raisin de table semble se terminer. En parallèle il y aura de la vendange mécanique et manuelle pour la cave du Roi Dagobert. D'ailleurs nous aurons le plaisir de vous y accueillir dimanche 20 septembre de 10h à 12h30 et de 14h à 18h pour vous faire goûter toute la gamme des vins qui ont tourné la tête au Roi Dagobert !

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

**RECETTE SUCREE Crumble aux quetsches :**

500g de quetsches – 150g de sucre – 150g de farine – 150g de beurre – 150g de poudre noisette ou amande ou choix

1. Dénoyautez les quetsches après les avoir lavés et positionnez les debout dans un moule beurré.
2. Mélangez le beurre ramolli + sucre + farine + poudre noisette jusqu'à l'obtention de grumeaux homogènes, puis recouvrez-en les quetsches.
3. Enfouissez 30 à 40min à 180°C.  
Facultatif : saupoudrez de cannelle et servez tiède avec une boule de glace.

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>