

AMAP'Cerises  
Lettre aux AMAPEENS



**26<sup>ème</sup> distribution 2020/2021**  
Semaine du 20 et 22 octobre 2020

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

Bonjour à toutes et à tous,

Cette semaine, Vince viendra à l'AMAP vous livrer les paniers car nous avons décidé de nous octroyer quelques jours de vacances, au soleil...A l'heure où je vous écris le vol semble maintenu, espérons qu'il n'y ait pas de mauvaise surprise demain après-midi à l'aéroport !

**Côté vaches :** au vue de la météo qui s'annonce clémente, les animaux vont encore rester dehors. Guillaume continue de les affourager car bien évidemment l'herbe ne repousse pas étant donné qu'il ne fait plus assez chaud...

**Côté fruits :** Vince a commencé la taille des arbres. Voici encore des photos que j'ai oublié de vous mettre la semaine dernière concernant la cueillette des pommes.



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 28-29 novembre 2020, commandes avant le 15 novembre.

Composition du panier : pommes ou poires (selon humeur du chef) et noix

### **RECETTE SUCREE : Crumble aux pommes ou poires et noix :**

100g de sucre – 100g de beurre + une noisette – 100g de farine – 100g de noix hachées – 6/8 pommes

1. Beurrez un moule avec la noisette de beurre. Hachez les noix.
2. Pelez les pommes et coupez-les en petits dés que vous mettez dans le moule beurré.
3. Mélangez à la fourchette le beurre ramolli + farine + sucre + noix hachées. Disposez ce mélange sur les pommes et enfournez 30-45min à 180°C.
4. A la sortie du four vous pouvez saupoudrer de cannelle et servir avec une boule de glace vanille.

### **RECETTE SUCREE : Pommes au four aux amandes grillées :**

6 pommes – 2 gousses de vanille – 60g de beurre – cassonade – amandes effilées

1. Préchauffez le four 180°C. Lavez 6 pommes et séchez-les.
2. Coupez 2 gousses de vanille en 2 dans le sens de la longueur et grattez les graines que vous mélangez avec le beurre ramolli.
3. Dressez les pommes dans un plat à four et répartissez sur le dessus 3 càs de cassonade puis parsemez-les de beurre parfumé à la vanille. Pour finir ajoutez 1 càs d'amandes effilées.
4. Enfournez et faites cuire 1h.
5. Sortez les pommes et servez-les tièdes accompagnées d'une boule glace ou de confiture de fruits rouges

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>