

AMAP'Cerises
Lettre aux AMAPEENS



29^{ème} distribution 2020/2021
Semaine du 10 et 12 novembre 2020

Bonjour à toutes et à tous,

Nous tenons à vous informer que les distributions de paniers continueront aux horaires habituels, merci de respecter les gestes barrières et les horaires. Ci-joint une attestation pour justifier vos déplacements étant donné que le panier de fruits est déjà payé.

Côté vaches : Avec le brouillard, le froid et l'humidité, la motivation de Stéphane diminue et il bricole à l'atelier son nouveau projet de citerne à eau pour les animaux.



Les génisses sont dans le même état d'esprit que Stéphane, elles en avaient marre et meugler toute la journée, du coup elles ont été rentré et sont au chaud dans l'étable sur un lit de paille fraîche et mange du foin, la prochaine herbe fraîche vers avril ! Le reste du troupeau, à savoir les vaches et le taureau sont encore dehors et sont heureuses pour le moment.

Dans la série casse, la médaille revient à Bernard de nouveau ! Eh oui, comme tout retraité agricole il ne s'arrête jamais et utilise du matériel qu'il n'a pas l'habitude d'utiliser et en voulant pailler l'étable, que Guillaume avait déjà paillé, il a cassé le renvoie d'angle de la pailleuse : finalité 2600€ pour le remplacement de la pièce qui est irréparable... Du coup Stéphane est content !!! Et réfléchi sérieusement pour installer une sécurité d'anti-démarrage pour protéger le matériel de Bernard et surtout Bernard lui-même qui ne sait plus utiliser ce nouveau matériel.

Côté fruits : toutes les pommes et les poires sont quasi ramassées et seront livrées ce week-end au prestataire pour en faire du jus lundi 16 novembre. Une grosse journée attendra les garçons car plus de 5000 bouteilles sont prévues entre jus de poire et jus de pomme.

Côté vigne : Vince continue la taille des vignes et m'envoie de belles photos....Dom commencera mardi l'arrachage du bois. Sur la dernière photo vous voyiez déjà des bourgeons de feuilles de vigne sortir à cause des températures trop douces que nous avons eu la semaine dernière. Cela ne devrait pas avoir d'incidence, pourvu que ça ne se reproduise plus au printemps.



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 : poires et noix

Recette rapide à la poire :

Poire (1 pour 2 personnes) selon la taille – spéculoos ou écrasé de noix - mascarpone - fromage blanc – cannelle – sucre – eau

1. Epluchez les poires et coupez-les en petits dés. Concassez les spéculoos, sans les réduire en poudre.
2. Chauffer de l'eau avec un peu de sucre et stoppez la cuisson dès ébullition et vous avez votre sirop.
3. Mélangez le fromage blanc et le mascarpone (je n'y mets pas de sucre, mais si vous le voulez....).
4. Mettez les spéculoos concassés dans des verrines. Humidifiez légèrement avec le sirop obtenu.
5. Mettez un peu de mélange fromage mascarpone. Ajoutez les poires en dés.
6. Encore une couche de fromage mascarpone et de la cannelle pour décorer le dessus
7. Mettez quelques minutes au frigo. Et voilà bon appétit !

Stéphane, Laure, Samson et Zélie LAUGEL
7 rue du Gal Scherb 67310 WESTHOFFEN 06 71 70 93 88

biosteph@orange.fr

<https://www.facebook.com/ferme.laugel.amap>