

AMAP'Cerises  
Lettre aux AMAPEENS



**32<sup>ème</sup> distribution 2020/2021**  
**Semaine du 1<sup>er</sup> et 3 décembre 2020**

Bonjour à toutes et à tous,

La vie de la ferme est au ralenti en ce moment ; du coup Stéphane en profite pour se prendre la main avec le nouvel ordi.

**Côté vigne :** Dom continue l'arrachage du bois pendant que Vince taille les vignes.

**Côté animaux :** le troupeau est encore dehors mais sera rentré cette semaine étant donné les températures fraîches annoncées.

**CALENDRIER des distributions à venir :**

Nous arrivons quasiment à la fin des fruits frais, il reste encore quelques poires, noix et châtaignes qui seront distribués sur les 2 prochaines semaines.

Ensuite nous prendrons le rythme des doubles distributions de jus à partir de la semaine 50, c'ad qu'il faudra prévoir de quoi transporter 8 bouteilles de jus pour un grand panier et 4 pour un petit panier.

- Sem 50 du 8/10 décembre : double distribution (paniers sem 50+52)
- Sem 51 du 15/17 décembre : double distribution (paniers sem 51+53)
- Sem 52 - 53 et 1 : PAS de distribution
- Reprise des doubles distributions les **semaines PARES** à partir de la sem 2 du 12/14 janvier 2021 (paniers sem 1+2)

Alors oui, vous ne verrez pas votre producteur préféré de fruits et jus pendant 3 semaines, mais nous pensons aussi environnement et limitons nos trajets.

Composition du panier : poires et noix

**Recette : Délices de poires au chocolat et aux noix :**

3 blancs d'œufs – 125g de cerneaux de noix – 100g de sucre en poudre – 1 cs farine – 1 pincée de sel

Mousse au chocolat : 200g de chocolat noir de couverture – 75g beurre – 3 œufs – 20g de sucre en poudre – 1 pincée de sel

Garniture : 4 poires – 3cs sucre – 15g beurre – 20mL d'alcool de poire – 100g de chocolat noir

1. Préparez le biscuit : préchauffez le four Th. 4 (160°C). Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel puis ajoutez progressivement le sucre tout en continuant de fouetter pour obtenir une préparation lisse et brillante Ajoutez alors la farine et les noix mixées en poudre en mélangeant délicatement de bas en haut avec une spatule. Versez cette préparation dans le fond d'un moule à manqué recouvert d'un papier sulfurisé beurré. Faites cuire 45 mn au four, démoulez puis laissez refroidir sur une grille.
2. Pendant ce temps, pelez et coupez chaque poire en 12 quartiers. Faites-les dorer avec le beurre dans une poêle puis ajoutez le sucre pour les faire légèrement caraméliser. Flambez avec l'alcool de poires et laissez refroidir.
3. Préparez la mousse au chocolat : cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie sans ajouter d'eau. Hors du feu, incorporez progressivement le beurre coupé en parcelles. Versez ce mélange sur les jaunes d'œufs en remuant vivement. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel puis ajoutez le sucre tout en continuant de battre. Incorporez-les délicatement à la préparation.

**Montez le gâteau : répartissez la moitié des poires caramélisées sur le fond du biscuit puis couvrez avec la mousse au chocolat en lissant la surface avec une spatule. Décorez avec le reste des poires et des éventails de chocolat. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.**

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>