

AMAP'Cerises
Lettre aux AMAPEENS



8^{ème} distribution 2020/2021
Semaine du 16 et 18 juin 2020


Nous récupérons les barquettes non souillées.

Bonjour à toutes et à tous,

Charles est retourné sur les bancs de l'école, et reviendra peut être en août. Le reste de l'équipe ne bouge pas car les filles ont fini avec la FAC.

Côté fruits : les cerises se conservent à l'arbre et n'ont pas éclaté.

Les groseilles seront en quantité et de qualité, talent de Vince dans la taille extrême ou paillage de Stéphane surdimensionné ? Nul ne saura jamais, lequel des 2 a donné ce résultat, peut-être est-ce dû

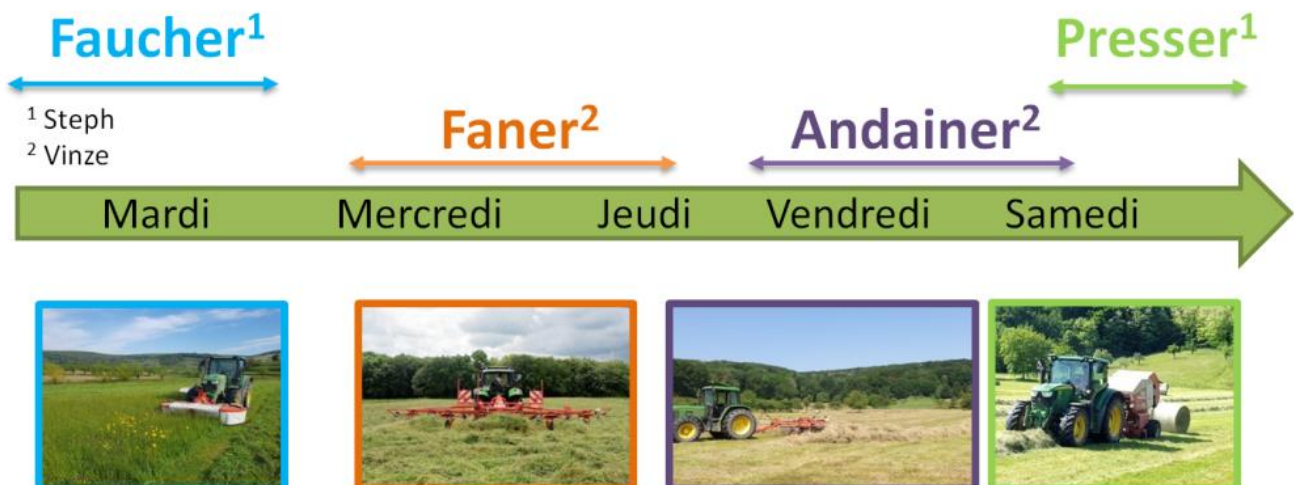
aux 2 ? On va se dire ça et féliciter nos 2 hommes 

Côté vigne : la semaine dernière la moitié de l'équipe avait fait du palissage, mais il faudra repasser cette semaine. Soit la vigne a bien poussé, soit le travail n'a pas été fait assez rigoureusement, mais comme Stéphane passe la rogneuse qui consiste à recadrer la vigne et à finaliser le plan de palissage, celui-ci doit être nickel afin d'éviter de couper des rameaux porteurs de raisins.

L'effeuillage sera bénéfique cette semaine, car avec les nuits fraîches, l'humidité résiduelle, les maladies cryptogamiques (champignons) pourraient s'en donner à cœur joie, ce qui n'est pas le cas chez nous ! Nous avons une vigne saine, de bonne qualité sanitaire grâce à l'effeuillage.

Il faudra également réaliser un désherbage manuel dans les parcelles de jeunes vignes car les petites pluies ont permis aux mauvaises herbes de se développer.

Côté vaches : grosse semaine en perspective pour les hommes : objectif finir tous les foin ! Donc Stéphane va commencer à faucher ce soir après le rognage....



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 juillet 2020.

Composition du panier : HEDELFINGER

Recette sucrée : moelleux aux cerises :

60g de farine – 50g de fécule – 1cc levure chimique – 100g sucre – 1 paquet sucre vanillé – 100g beurre fondu – 400g de cerises

1. Battre les sucres avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la fécule et la farine mélangées à la levure chimique. Faire fondre le beurre et l'ajouter peu à peu en alternant avec la farine
2. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation obtenue en 1.
3. Verser jusqu'à mi-hauteur la pâte dans un moule à manquer beurré.
4. Laver et dénoyauter les cerises et les posez sur la surface de gâteau sans les enfoncer.
5. Mettre à four moyen pendant 1H et démouler aussitôt sorti du four.

Recette sucrées : Cerises en bocaux au sirop :

2 kg de cerises bien mûres - 700 g de sucre en poudre - 2 l d'eau

1. Stérilisez vos bocaux 10 min dans de l'eau bouillante.
2. Lavez les cerises, équeutez-les et dénoyautez-les (dénoyautage facultatif).
3. Mettez-les dans vos bocaux stériles en les tassant bien, attention à ne pas trop les écraser.
4. Faites fondre le sucre dans l'eau dans une grande marmite. Portez à ébullition et laissez 5 minutes.
5. Versez ensuite le sirop sur vos cerises lorsque celui-ci est encore brûlant. Attention aux éclaboussures.
6. Refermez vos bocaux. Vous pouvez maintenant stériliser les cerises en plaçant les bocaux dans une grande marmite, mettez de l'eau jusqu'au 3/4 des bocaux et portez à ébullition. Il faudra 25 minutes pour que les bocaux soient stériles. Laissez les refroidir dans l'eau.

Recette sucrée : Muffins aux cerises :

Pour 6 muffins : 125 g farine - 1/2 sachet de levure chimique - 75 g sucre - 1 s sucre vanillé - 1 œuf - 50 g beurre - 100 g lait - 20 cerises

1. Mélanger la farine et la levure. Ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé, mélanger. Ajouter l'œuf, bien mélanger. Puis verser le lait, mélanger.
2. Faire fondre le beurre et l'ajouter à la pâte. Bien mélanger.
3. Préchauffer le four th 180°.
4. Dénoyauter les cerises et les ajouter à la pâte, mélanger. Beurrer et fariner les moules à muffins. Verser la pâte.
5. Enfourner th 180° pendant 20 min. (Planter la lame d'un couteau, elle doit ressortir propre).

Si pas envie de cuisiner, mangez les crues, elles sont super croquantes !

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>