

AMAP'Cerises
Lettre aux AMAPEENS



17^{ème} distribution 2020/2021
Semaine du 18 et 20 août 2020

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

Bonjour à toutes et à tous,

Côté vaches : au cumulé nous avons eu 10/14L de pluie ce week end, ce qui est toujours mieux que rien et qui entretient une pousse lente de l'herbe pour les vaches. Le sorgho, plante habituée aux températures extrêmes souffrent malheureusement de la sécheresse. Une fois de plus le nombre d'enrubanné risquent d'être moindre.

Côté vigne : je me répète mais excellente qualité sanitaire des raisins pour les raisins de cuve et mine de rien, la parcelle de raisin de table qui a souffert de la gelée de mai, présente quelques grappes par-ci, par-là. A moins d'un nuage de sauterelle qui dévorerait tout sur son passage, ou d'un banquet sauvage de chevreuils, il y aura du raisin Muscat Bleu dans les paniers début septembre. En effet une partie de la floraison a eu lieu 1 mois en décalé suite aux gelées. Il y a un mélange de raisin dans la parcelle du vert dans le bas de la parcelle et du mur dans le haut. Nous ne savons absolument pas si le vert va mûrir mais les températures étant assez propices, elles devraient tout de même favoriser la montée en maturation, peut-être pour octobre ou novembre ? À suivre...

Côté fruits : à cause de la pluie tombée dans la nuit de dimanche à lundi, personne n'est venu cueillir ce lundi, donc demain sera dédiée à la mirabelle. Florian et Morgane compléteront l'équipe actuelle composée de Vince, Robert, Mathieu et Justine.

INFOS AMAP STRASBOURG VOSGES : André et Hélène étant en vacances cette semaine il n'y aura QUE Stéphane à la distribution aux horaires habituels.

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.

Composition du panier : mirabelles

Clafoutis aux mirabelles :

500g de fruits – 3 œufs – 50g sucre + sucre roux – 1 sachet sucre vanillé – 60g beurre – 50g farine – 50g poudre amandes – 30cL lait entier

1. Beurrer le moule et y saupoudrer du sucre roux.
2. Dénoyer les mirabelles et les déposer dans le moule.
3. Mélanger les œufs + sucres + beurre fondu + farine tamisée + poudre amandes + lait et verser la préparation sur les mirabelles.
4. Cuir 45 minutes à 150°C.

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>