

# AMAP'Cerises

## Lettre aux AMAPEENS



### 34<sup>ème</sup> distribution 2020/2021 Semaine du 8 et 10 décembre 2020

Bonjour à toutes et à tous,

**Côté vigne** : Dom continue l'arrachage du bois pendant que Vince taille les vignes, mais il est vrai que le rythme n'est pas très soutenu. D'ailleurs pour bien pouvoir se réchauffer, les garçons vivent en bas, près du poêle à bois, comme Edel qui vieillit et supporte aussi le chaud dans le caveau. Les enfants lui ont préparé un nid douillet avec une vieille couverture posée dans une caisse en plastique...



**Côté animaux** : les garçons ont rentré péniblement le troupeau. Mardi dernier en arrivant au pré elles n'étaient plus du tout motivées pour rentrer... du coup Vince et Guillaume ont kidnappé un veau et l'on chargé dans la benne du pick-up, du coup il y a eu un mouvement collectif pour essayer de récupérer le veau et tout le monde à suivi le pick-up jusqu'à la ferme. Une fois arrivées à l'étable, tout le troupeau était finalement ravi d'être au chaud et à vite retrouvé ses repères.



### CALENDRIER des distributions à venir :

Nous commençons le rythme des doubles distributions, càd 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) : 1 panier de fruits frais et 1 panier de nectar.
- 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 PAIRES** 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 : derniers fruits frais poires et noix et  
Premières bouteilles de nectar de mirabelles

**Infos sur les bouteilles de nectar distribuées : la DDM ou date durabilité minimale, qui a remplacé en 2015 mais avec les mêmes caractéristiques, la date limite d'utilisation optimale ou DLUO, indique le 31/12/2020 sur la série qui va être distribuée cette semaine. Mais n'ayez crainte, il n'y a aucun risque pour la santé étant donné que les jus et nectar sont pasteurisés si vous décidez de les boire en janvier 2021.**

**RECETTE SUCREE : Tournedos de poires :**

4 poires (ou 8 si petites) - 40g de beurre – 2cs de miel – 1cs d'amandes + 1cs pistaches + 1cs de noisettes

1. Lavez et coupez en tranches épaisses les poires.
2. Mélangez dans une poêle le beurre et le miel et faites y caraméliser les poires, 5min sur chaque face.
3. Concassez les fruits secs et parsemez-les sur les poires. Servez chaud.

**RECETTE SUCREE : Beignets aux poires**

2 poires – 250g farine – graisse ou huile pour friture – 6g sel – sucre – 2 cs huile – 1 jaune d'œuf – 1.5dL bière blonde tempérée – 2dL d'eau – 2 blancs d'œufs

1. Mélangez la farine + sel + huile et jaune d'œuf.
2. Incorporez lentement l'eau et la bière et laissez reposer 10 minutes.
3. Battez les blancs en neige et incorporez-les au mélange. Laissez à nouveau reposer 30 minutes avant de frire vos beignets.
4. Coupez les poires en tranches de 2 à 4mm d'épaisseur et trempez les rondelles de poires dans la pâte et faites frire des 2 côtés.
5. A la sortie saupoudrez de sucre et de cannelle (facultative).

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>