



Fan de carotte



Mardi 1er mars 2011

Vendredi 4 mars 2011

Taille tôt, taille tard ; taille toujours en mars

Cette semaine, nous verrons avec plaisir à la distribution :

Mardi : FERNANDEZ - MARGOSSIAN x 2 - MOREL

Vendredi : RIGAUDIE - BERNIS - HUIBAN

Pour la distribution, soyez présents à 18h45

Des nouvelles de Joël MONIER, éleveur de bovins

Pas de nouvelles ... on dira : « bonnes nouvelles ! »

En voici de la boulangerie :

La Mie Bio et Biodéliss

Nos boulangers ont repris leur activité après deux semaines de repos.

La personne qui devait faire un bilan de l'état du four à pain n'a pas pu le faire ; la température à l'intérieur du four était encore trop élevée ce vendredi pour un diagnostic. Difficile dans leur activité de stopper la production aussi longtemps.

En attendant la réparation de leur four, La Mie Bio et Biodéliss nous proposent leurs produits pour la période du 1^{er} mars au 26 avril, avec quelques nouveautés.

N'oubliez pas vos commandes et vos chèques cette semaine.

Fan de Carotte

<http://fandecarotte.free.fr/>

Carnaval, Mardi Gras (le 8 mars) et les beignets



Le carnaval est la période qui s'étend du jour des Rois au début du Carême, jusqu'au Mercredi des Cendres, lendemain du Mardi-gras.

Ce mot "Carnaval" vient du latin "carnelevare" qui signifie enlever ou retirer la viande. La suppression de la viande, c'est le carême, période de 40 jours qui précède Pâques.

Le Carnaval a pour fonction de faire oublier les privations de l'hiver et d'annoncer le retour du printemps.

La fête s'accompagne de danses symboliques, de farandoles, dont les jeunes, essentiellement les hommes, (c'est la fête de la virilité) en sont les principaux acteurs.

Fête des déguisements et des masques qui transforment et cachent la réalité. C'est une période de liesse collective. Libérés des lois, des tabous et des rapports hiérarchiques, les « carnavaliers » inversent les rôles.

C'est aussi l'occasion d'un règlement de comptes collectif, reflet des conflits sociaux, des luttes politiques, des tiraillements entre : l'été et l'hiver, le gras et le maigre, le riche et le pauvre...

C'est une invocation à la fécondité de la terre et de la femme ; un exorcisme contre les intempéries, les maladies et les catastrophes.

Mardi-gras était le dernier jour où les Chrétiens pouvaient manger du "gras", d'où la fête du bœuf-gras. Les 40 jours suivants, qui précédaient Pâques, ils consacraient leur temps à la prière et ils jeûnaient. Ce jour symbolisait le début du Carême pour les Chrétiens.

Ce jour là, les beignets, plutôt que les crêpes sont consommés.

En ce moment, et jusqu'au 8 mars : le Carnaval de Nice et le Carnaval de Venise.

Deux recettes de beignets de carnaval :



les beignets alsaciens (schenkeles ou « cuisses de dames »)

250 g d'amandes en poudre - 400 g de farine - 250 g de sucre - 2 cuillères à soupe de beurre fondu - Rhum - 4 œufs

Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre, fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez ensuite le beurre, les amandes, la farine et l'alcool.

Laissez reposer la pâte pendant 1 heure.

Farinez vos mains, formez des petits boudins pas trop épais avec la pâte et ajoutez si besoin de la farine si la pâte est trop collante.

Fan de Carotte

<http://fandecarotte.free.fr/>

Plongez quelques beignets dans la friteuse, l'huile doit être chaude sans être bouillante pour une cuisson uniforme.

Laissez cuire pendant 4 minutes. Les beignets doivent être dorés et bien cuits à l'intérieur.

Déposez les beignets sur du papier absorbant. Versez un peu de sucre puis déposez-les ensuite sur un plat.



Les oreillettes provençales à la fleur d'oranger

- 2 œufs - 50 g de beurre - 200 g de farine - 1/2 sachet de levure chimique - 50 g de sucre en poudre - du sucre glace - 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger - 1 cuillère à soupe de zeste d'orange - 1 cuillère à soupe de zeste de citron - 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille - de l'huile

Faites fondre le beurre. Tamisez la farine et la levure, formez un creux au centre, ajoutez le beurre fondu, l'eau de fleur d'oranger, le sucre en poudre, les oeufs entiers, mélangez à l'aide d'une fourchette, puis pétrissez la pâte.

Votre boule de pâte doit être souple, si la pâte est trop sèche, ajoutez 1 ou 2 cuillerées d'eau froide. Si elle est trop liquide, ajoutez un peu de farine.

Découpez la boule de pâte en quatre morceaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez très finement la pâte (2 mm) sur un plan de travail fariné.

Découpez-y des rectangles ou des triangles. Faites chauffer l'huile, déposez les morceaux de pâte dans l'huile très chaude, et quand les oreillettes sont bien dorées, égouttez et épongez sur du papier absorbant. Dégustez-les tièdes ou froides, simplement saupoudrées de sucre glace.

Bonne semaine à tous 😊

A vos déguisements !...

Danielle