

FAN DE CAROTTE

Mardi 4 janvier 2011

Vendredi 7 janvier 2011



Humeur

**Au milieu de l'hiver,
j'ai découvert en moi un
invincible été.**

Albert CAMUS

**Meilleurs voeux de santé, bonheur, prospérité...
à tous les fans de carottiens et toutes les fans de
carottiennes !**

Des nouvelles de la famille FALCOT

De retour de 15 jours de vacances, une surprise, ou plutôt deux : deux cabris nés prématurément avec une quinzaine de jours d'avance, et qui se portent très bien ;

C'est promis, nous aurons le récit de ces vacances prochainement !

En attendant nous souhaitons une bonne rentrée à toute la famille.

La recette : amaretti fondants amandes pistaches

**Une recette essayée pour Noël et qui mérite d'être largement partagée
car elle est particulièrement savoureuse et pas compliquée.**

(recette de Marie Viénot)

Ingrédients pour une vingtaine d'amaretti : 150 g d'amandes en poudre, 50 g de pistaches non salées émondées, 180 g de sucre en poudre, 2 blancs d'oeufs, 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère, 2 cuillères à café de pâte de pistache (magasin bio), sucre glace.

Réduisez les pistaches en poudre. Pour ma part j'utilise une rape à fromage de marque zyliss ; Mélangez cette poudre avec la poudre d'amandes et le sucre. Ajoutez les blancs d'oeufs, l'amande amère et la pâte de pistache. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène. Mettez au frais une nuit. Le lendemain, façonnez des petites boules de pâte, posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettez un peu de sucre glace dessus. Laissez crouter une heure à l'air libre. Aplatissez légèrement les amaretti et enfournez-les à four préchauffé à 160° (thermostat 5/6). Cuisez-les 15 minutes environ, ils ne doivent pas dorer (ou très peu).

Ils se consevent plusieurs jours dans une boîte hermétique... à condition que vous arriviez à en laisser !

Le casting de distribution cette semaine

Pour les légumes, à l'aide pour mardi...

mardi 4 janvier	PUPET	CANTON	?	?
vendredi 7 janvier	BALDY	BRUNET	GIRAL	PARSIEGLIA

Et pour les fruits, au secours !

mardi 4 janvier	?	?
vendredi 7 janvier	?	?

Excellente semaine à tous, Christine PEDEVILLA