

Fan de carotte

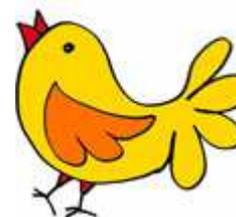


Mardi 19 avril 2011
Vendredi 22 avril 2011

Quand il pleut sur les rameaux, il pleut sur la faucille.
Le vent pour les rameaux bénit, toute l'année souffle et s'en suit.
La semaine sainte, s'il pleut ou vente, n'aie crainte, autrement ne serait sainte.

Le casting de distribution cette semaine :

Mardi 19 avril	GASTON	SIMON	KABELITZ	GAROFALO	TZORTZIS	
Vendredi 22 avril	EINAUDI	BRETECHER	????	????	????	



Des nouvelles de Joël Monier :

Pas de nouvelles !!

Je suggère donc une semaine végétarienne ... Soyons veggies ! en plus c'est dans l'air du temps ... Je ne sais ce qu'en penseront nos producteurs ???!!!

Toutefois, faute de Joël, voilà Doug : un rappel, c'était le 12 avril :

« J'ai les dates de livraison: **vendredi 13 mai** et **mardi 6 décembre**

Les colis de boeuf seront de 10kg, ou de 6kg pour ceux avec des petits congélateurs / appétits / familles etc

Les colis de veau seront de 10kg uniquement

N'oubliez pas votre chèque d'acompte avec le contrat (50% du montant de la commande pour l'année)

Pour obtenir vos colis il faut **absolument** envoyer préalablement les chèques et contrats, disons avant la fin d'avril pour laisser à Joël le temps de préparer les animaux.

Doug Galloway »



Ma recette de gâteau au chocolat

Fondant aux marrons et chocolat :

(même les peu fanas de crème de marron aimeront, et surtout bien respecter la cuisson de 45 min à four doux)

Pour 6 personnes : 500g de crème de marron vanillée,
100g de chocolat noir riche en cacao (type Noir dessert de Lindt à 61% ou 55% de cacao),
100g de beurre + 15g pour le moule,
3 œufs,
100g de brisures de marrons glacés (facultatif).
Pour la garniture : 50 cl de crème anglaise.

Dans une jatte au bain-marie (ou au micro-ondes à puissance moyenne pendant 2 min), faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre. Lissez le mélange. Incorporez la crème de marron en fouettant.

Cassez les œufs dans une terrine. Battez-les avec une fourchette. Ajoutez-les progressivement dans le mélange en remuant très vivement afin d'obtenir une préparation homogène.

Versez dans un moule à gouttière beurré de 22 cm de Ø (le moule doit être rempli aux $\frac{3}{4}$). Faites cuire 45 min dans le four préchauffé à th. 5 (150°C). Laissez refroidir, puis démoulez.

Pour servir, éparpillez les brisures de marrons glacés sur le fondant et quelques friandises en sucre de votre choix. Mettez la crème anglaise bien froide, à part, dans une jatte.

ET BONNES FETES DE PAQUES



Les Canton(s)