



Mardi 27 mai : Sainte Margaret

Celui qui s'allège avant le mois de mai,
Certainement ne sait pas ce qu'il fait

Vendredi 30 mai : Sainte Jehanne

Si le dicton dit vrai,
Méchante femme s'épouse en mai

Les volontaires de cette semaine ont rendez-vous à 18h45 :

Ce mardi : DEPARIS – TEILLARD – GAUTIER – DUMONT – PLEGAT (fruits)

Ce vendredi : GOMEZ – BRUNO – TOME – ANIKSZTEJN – COMPAIN (fruits)

Des nouvelles des COINCE et leurs fleurs :



Ce sont des nouvelles très personnelles que je vous donne ... Pivoines aussi parfumées que belles ! et quel beau témoignage de la réussite du travail de nos producteurs ... à soutenir et encourager.

Deux recettes de ELLE :



Clafoutis de ma grand-mère

Ingrédients :

Pour 4 personnes

500 g de cerises

7 c. à soupe de [farine](#)

4 [oeufs](#) entiers

1/4 l de [lait](#) entier

1 sachet de levure

50 g de [beurre](#)

7 morceaux de [sucre](#)

Préparation :

Mélangez la farine, les oeufs, le lait, la levure, le beurre et le sucre dans un saladier jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Beurrez un moule à manqué. Préchauffez le four à th. 6-7/20°. Lavez les cerises et séchez-les. Otez les queues et déposez-les sur le moule. Versez la pâte sur les cerises. Faites cuire au four 30 mn. En fin de cuisson, saupoudrez de sucre.



Clafoutis aux abricots

Ingrédients:

Pour 2 personnes

2 beaux [abricots](#) bien mûrs ou 4 [abricots](#) secs

1 [oeuf](#)

15 cl de [lait](#) entier

40 g de [farine](#)

20 g de [beurre](#)

40 g de [sucresemoule](#)

quelques [amandes](#) effilées

Préparation :

Préchauffez le four th. 6/180°. Lavez et dénoyotez les abricots. Faites fondre le beurre. Fouettez l'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, 1 pincée de sel, puis petit à petit le lait et le beurre fondu pour obtenir une pâte homogène.

Posez les moitiés d'abricots dans des petits moules.

Versez la pâte, parsemez d'amandes effilées et laissez cuire au four 10 à 15 mn jusqu'à ce que les clafoutis soient bien dorés.