



Les Fermes AMAP'orte

Lettre d'information – Décembre 2014

Recette de Patrick GALLOT : la crème de marron

J'ai souvent de nombreuses questions sur la fabrication de la crème de marrons, d'où ce petit article de saison...

En fonction des années et de mes déplacements, je récolte soit localement à Nueil-sur-Layon, soit dans les forêts entre le Nord de Doué et Saumur, soit en Vendée. Je précise tout de même que je porte une bonne paire de gants et de chaussures : la bogue épineuse fait très mal !!

Je stocke les châtaignes couvertes d'eau – à renouveler régulièrement – dans des fûts de macération (4 fûts de 30L cette année). La transformation peut ainsi s'étaler sur plus ou moins un mois.



Mon petit couteau suisse me permet d'enlever la première peau.

Je n'ébouillante plus les châtaignes pour enlever la seconde peau : beaucoup trop long et j'avais rapidement les mains brûlées. Une machine à épilucher les pommes de terre fait très bien l'affaire, à condition de ne pas la faire tourner trop longtemps car les châtaignes fondent comme neige au soleil... et la machine grille rapidement...



Efficace mais il reste encore trop de peau et autres parties abîmées : chaque châtaigne est reprise avec le petit couteau suisse !



Résultat parfait après rinçage.

Vient ensuite la cuisson à la cocotte avec $\frac{3}{4}$ d'eau, l'ajout du sucre (un peu moins que de châtaignes) et un passage au mixeur sans trop insister.



Le moulin à légumes permet de laisser un peu de « grain » dans la crème mais aussi d'éliminer les restes de seconde peau.

Après quelques heures de repos, nouvelle cuisson pour réduire la purée et amener à ébullition avant la mise en pot.

Je ne travaille que par petites quantités : environ 2 essoreuses à salade de châtaignes pour obtenir 3 à 4 kg de fruits à cuire, soit de 12 à 20 grands pots de crème de marrons par lot ; ceci essentiellement à cause du temps nécessaire à la préparation (environ $\frac{1}{2}$ journée pour enlever les peaux).



Chaque année, je produis un peu moins de 200 pots - petits et grands confondus - , dont une moitié légèrement vanillée. Je devrais faire plus cette année si j'en ai le temps.

Certains ont pu goûter cette confiture lors de la grande distribution d'octobre, pour les autres, rendez-vous en novembre...

La Ferme des Grands Champs – Patrick GALLOT – 49 NUEIL sur Layon

Distribution de bières jeudi 18 décembre 2014

Distribution de bières d'Anne Catherine de la Brasserie des Fontaines,

Certification Bio depuis octobre 2014

75 cl à 3€85	33 cl à 2€50 l'unité ou 26€60 les 12
La Bière de Noël (Ambrée)	
La Pils d'Anne (Blonde)	La Pils d'Anne
La Diabolik (Ambrée)	La Diabolik
La Sarcophagus (Brune)	La Sarcophagus

Peut-être y aura-t-il des coffrets de 6 petites bouteilles ...s'ils sont arrivés !!

Vous pouvez déjà réserver les quantités voulues auprès de Géraldine Ravier,

[<geravier@hotmail.com>](mailto:geravier@hotmail.com)

Dernière distribution de l'année jeudi 18 décembre 2014 : vin chaud offert !

A l'occasion de la dernière distribution et pour terminer l'année 2014 avec un temps convivial et sympathique, les membres du Conseil d'Administration invitent tous les amapiens à partager « le vin chaud de l'amitié ».

Assemblée générale de l'AMAP : samedi 24 janvier 2015

La prochaine Assemblée Générale de l'AMAP se déroulera **le samedi 24 janvier 2015 de 15h à 17h à la maison de quartier de Soulangier (ou salle de Soulangier) à Doué La Fontaine.**

L'AG est un moment important dans la vie d'une association. Elle permet de faire le point sur l'année écoulée, les perspectives et de se retrouver amapiens, producteurs, et tuteurs pour échanger ensemble.

Alors **nous comptons sur la présence du plus grand nombre d'entre vous** pour faire de ce temps un vrai temps fort d'échange et de partage entre amapiens.

Adhésion 2015

La campagne pour le renouvellement des adhésions 2015 se tiendra tout au long du mois de janvier.

Merci donc de passer au stand accueil un des jeudis du mois de janvier afin de vous acquitter de **votre cotisation annuelle** qui demeure encore inchangée pour cette année **soit 5 €.**

Comme indiqué dans la précédente lettre d'information, vous serez invité à vous inscrire sur un planning à la date qui vous conviendra le mieux afin de participer et contribuer aux permanences d'accueil.