



3^{ème} distribution – semaine du 5 et 7 juin

Les cerises sont des fruits très sensibles et de ce fait elles pourrissent très vite avec les pluies du week end. La peau étant fine, elles se gonflent d'eau, éclatent et pourrissent. Mais cela concerne une petite partie car nous cueillons rapidement et cela représentera dans les prochaines semaines le gros du boulot.

Nous avons enlevé les pampres des vignes, il s'agit de rejet au niveau du point de greffe et maintenant nous commençons le palissage des vignes qui entrent en floraison. Le palissage consiste à enfiler les rameaux de la vigne dans les fils de fer pour lui permettre de pousser en hauteur afin d'augmenter la surface foliaire qui fera murir le raisin. Le fumier que nous avons mis cet hiver au pied des raisins de table à favoriser la prolifération massive des mauvaises herbes que nous enlevons à la houx afin d'éviter la concurrence entre les mauvaises herbes et le pied de vigne.

Cet été nous devons envisager de sortir toutes les pierres de la parcelle de raisin table, pierres qui remontent lors des travaux et qui les rendent difficile.

Les travaux de la vigne sont des travaux manuels donc qui demande un temps considérable.

Pour les gros amateurs de cerises, il y a 3 dates à ne pas manquer sur Westhoffen les prochaines semaines, (entrée gratuite) :

- Samedi 9 juin : le marché du terroir et de la cerise dès 17h avec élection de Miss cerise et feux d'artifices à 23h.
- Dimanche 10 juin : portes ouvertes de 10h à 18h au verger conservatoire de cerises, où vous trouverez 45 variétés de cerises et la balade gourmande des pompiers.
- Dimanche 17 juin : la fameuse Fête de la Cerise dès 11h avec cortège à 14h15.

Recette Tiramisu Aux Cerises :

600 g de Cerises - 250 g de sucre en poudre - 2 cs de sucre glace - 1 bâton de cannelle - 250 g de mascarpone - 1 sachet de sucre vanillé - 2 gros œufs - 1 cs de Marasquin ou de rhum - 1 cs de cacao en poudre

1. Nettoyez les Cerises, puis dénoyautez les.

Versez les Cerises dans une casserole, ajoutez 100g de sucre et le bâton de cannelle.

Faites chauffer le tout en mélangeant à feu doux durant 30min, avant de laisser refroidir.

2. Pendant ce temps, mélangez 2 jaunes d'œufs avec le mascarpone, le sucre vanillé et 150g de sucre en poudre.

3. Montez ensuite les blancs en neige avec un peu de sucre glace. Les blancs doivent être suffisamment fermes.

4. Incorporez délicatement à la spatule les blancs en neige au mascarpone.

Dans des ramequins, nappez le fond avec les Cerises et un peu de jus, puis recouvrez et lissez avec la mousse de mascarpone.

5. Placez au frais au moins 12h. Vous pouvez parsemer un peu de cacao amer avant de servir le Tiramisu aux Cerises.

Laure, Stéphane et Samson
24 rue Léon Blum 67310 WESTHOFFEN
06.71.70.93.88 – biosteph@orange.fr