

La Feuille de Chou de Terre d'ADÈLES

Semaine 51

Éphéméride



Nouvelle Lune. Elle est décroissante
& en phase ascendante

C'est un jour Fruits

Vendredi XXIII
Soleil lever : 08h38
coucher : 16h24
Lune lever : 02h42
coucher : 14h02
Dernier Croissant. Lune décroissante
& en phase descendante

C'est un jour Racines

Samedi XXIV
Soleil lever : 08h39
coucher : 17h25
Lune lever : 03h43
coucher : 14h29
Dernier croissant. Lune décroissante
& en phase descendante

C'est un jour Fleurs

Dimanche XXV
Soleil lever : 08h39
coucher : 17h25
Lune lever : 04h42
coucher : 14h58
Dernier Croissant. Lune décroissante
& en phase descendante

Ne pas jardiner, Lune à son apogée.

Lundi XXVI
Soleil lever : 08h39
coucher : 17h26
Lune lever : 05h41
coucher : 15h31
Dernier croissant. Lune décroissante &
en phase descendante.

C'est un jour Feuilles

Mardi XXVII
Soleil lever : 08h39
coucher : 17h27
Lune lever : 06h38
coucher : 16h08
Dernier Croissant. Lune décroissante &
en phase ascendante

C'est un jour Feuilles

Mercredi XXVIII
Soleil lever : 08h40
coucher : 17h27
Lune lever : 07h33
coucher : 16h52

Jeudi XXIX

Soleil lever : 08h40
coucher : 17h28
Lune lever : 08h24
coucher : 17h42

Premier Croissant. Lune croissante
& en phase ascendante

C'est un jour Fruits

Vendredi XXX

Soleil lever : 08h40
Lune lever : 09h10

Premier Croissant

C'est un jour Fruits

ATTENTION

L'éphéméride du Soleil est donné à partir des horaires
communiqués pour Bordeaux & sa région.

Concernant l'éphéméride de la Lune : Je n'ai pas trouvé
d'équivalence, désolé... Les horaires de la lune sont donc donnés à
partir des données fournies pour la ville de Paris & sa région.



Allo Allo Louis ; Quelles nouvelles ?...

Bon alors alors, voyons voir...

Ah oui, voilà !

Vous savez tous qu' en cette période de fêtes, c'est l'effervescence !!! ...

Préparatifs à fond ! Plus ou moins de dernière minute

C'est pour cela qu'en semaine il n'y pas de paniers de légumes à la distribution.

Par contre, à Saige, distri' comme d'habitude, il y aura !

Mais uniquement boulangerie, kiwis, œufs ...

Reprise délivrance paniers en Semaine I :

Le 06 I 2017

Et le jardin est fermé jusqu'au Jour de l'An & rouvrira ses portes le lendemain, c'est à dire le 2.

Bon & maintenant quoi de neuf ?..

Alors l'actualité c'est depuis hier, mercredi 21 XII, le lancement d'une campagne de financement participatif prévue pour une durée de 35j par l'intermédiaire du site Mimosa.

Alors mais de quoi s'agit-il ?

Il s'agit tout simplement d'un appel à la générosité des adhérents de Terre d'ADÈLES, et autres si possible.

Objectif en 35 j :

Récolter 3000€

Le but :

Pouvoir acheter des planches, de la visserie & des agrafes.

Car l'objectif pratique poursuivi c'est de coffrer entièrement la parcelle S.2

Pour les raisons que vous lecteurs de la FdC, désormais connaissez bien !...

Les adhérents de TdA, cela concerne 300 foyers.

A raison d'un don de 10€ par foyer, notre objectif est atteint.

Cerise sur le gâteau si nous récoltons plus d'argent que prévu, peut-être pourrons nous coffrer aussi la parcelle S.3 ; du moins en partie.

Et tout ça dès 2017 ???!!!!...

Trop génial !!!

Pour l'aspect productuction/rentabilité, ce serait un très grand gain de temps

Les informations sont d'ores et déjà à votre disposition sur la page FB de l'asso' mais par l'intermédiaire du lien inséré dans le mail d'envoi. Il vous amène



sur le site de Mimosa qui vous détaille tout.

Voilà voilà je crois que savez tout, enfin l'essentiel !

Toute l'équipe de la rédaction, comme on dit, se joint à moi pour vous

souhaiter un très

JOYEUX NOËL

Et dans nos paniers alors !

Ben y 'aura quoi ?...

Et ben ... mais y'aura rien !!!...

Enfin, en provenance de chez notre Mageraïcher préféré, bien sur ...

Pas plus qu'en provenance du jardin d'ADÈLES

Ben non !

Ah mais oui ; bon sang mais c'est bien sur !!!...

En semaine 51 & 52, avec les fêtes, mais y'en a pas de panier de légumes ...

Mais où avais-je donc la tête ?..

ET VOICI

Et si on faisait une Bûche meringuée...

Pour le biscuit

- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe d'eau
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 70g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150g de sucre en poudre
- 100g de farine Suprême Francine

Pour la bûche

- 150g de beurre pommade
- 15 cl de crème fleurette
- 300g de crème de marrons

Pour le sirop

- 3 c à soupe de rhum
- 50g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau

Pour le décor meringué

- 1 pincée de sel
- 150g de sucre en poudre
- 4 blancs d'œufs (à température ambiante)

Pour la décoration

- Marrons glacés

LA RECETTE

PREPARATION :

ÉTAPE 1 / Pour le sirop :

Portez à ébullition 10 cl d'eau avec les 50 g de sucre semoule, hors du feu, ajoutez les 3 c. à soupe de rhum et réservez.

ÉTAPE 2 / Pour la crème :

Montez la crème fraîche en chantilly. Pour cela, placez la crème fraîche au frigo 1 heure avant, afin qu'elle monte vite et fermement.

Dans un autre récipient, battez le beurre ramolli avec la crème de marrons.

Incorporez délicatement la chantilly à la préparation beurre/crème de marron et réservez au réfrigérateur.

ÉTAPE 3/ Pour le biscuit :

Préchauffez le four th.6 (180°C). Faire fondre 60g de beurre.

Battez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé. Ajoutez au mélange 2 CàS d'eau. Incorporez la farine avec la levure & le beurre fondu tiède. Ajoutez en trois fois

ZINEBIENNE



les blancs d'œufs battus en neige avec la pincée de sel. Posez une feuille de papier sulfurisé beurrée sur la plaque du four et étalez dessus avec une spatule. Enfournes pour 15 min th.6 (180°C). Sortez le biscuit du four, laissez-le tiédir en le recouvrant d'un linge humide.

ÉTAPE 4 / Pour le montage :

Découlez le biscuit du papier sulfurisé (au besoin passez un pinceau humide d'eau sur la feuille). Imbibez le biscuit de sirop. Laissez-le refroidir complètement. Une fois bien refroidi, étalez la crème aux marrons en une couche de 5 mm d'épaisseur et roulez le biscuit. Rectifiez les bords et mettez la bûche au réfrigérateur.

ÉTAPE 5 : Pour le décor :

Préchauffez le four th.3/4 (100°C). Montez les blancs en neige très fermes et incorporez petit à petit les 140g de sucre semoule. Les blancs doivent être brillants et très fermes pour avoir une belle meringue qui se tient.

A l'aide d'une spatule, couvrez le biscuit roulé, de meringue pour lui donner l'aspect d'une bûche sous la neige.

ÉTAPE 6 :

Enfournes la bûche pour 20 min de cuisson, à 180°C. Après avoir sagement refroidi, vous pourrez déguster. Buon appetito !!!...

ET VOICI

Risotto royal aux noix de Saint-Jacques

INGRÉDIENTS

(6 PERSONNES)

- 25 cl de crème fraîche liquide
- 50g de parmesan
- 4g de safran
- 400g de crevettes fraîches
- 300g de noix de st-jacques fraîches
- 1 l de bouillon aux fines herbes
- 2 oignons
- 500g de champignons de paris

- 500g de riz spécial risotto

LA RECETTE

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 :

Éplucher les oignons et les couper en fines lamelle.
Les faire revenir dans un filet d'huile d'olive.

ÉTAPE 2 :

Éplucher les champignons et les couper.
Les rajouter aux oignons.
Préparer le bouillon, il faut qu'il soit toujours chaud.

ÉTAPE 3 :

Mettre votre riz à cuire.
Dès qu'il est translucide y rajouter une louche de bouillon, lorsque ce dernier est

incorporé, renouveler l'opération tout en remuant régulièrement.

ZINEBIENNE



ÉTAPE 4 :

Décortiquer les crevettes et les fendre en deux.
Faire les cuire avec une noix de beurre en ajoutant les noix de Saint-Jacques.
Les faire cuire 2 minutes sur chaque face.

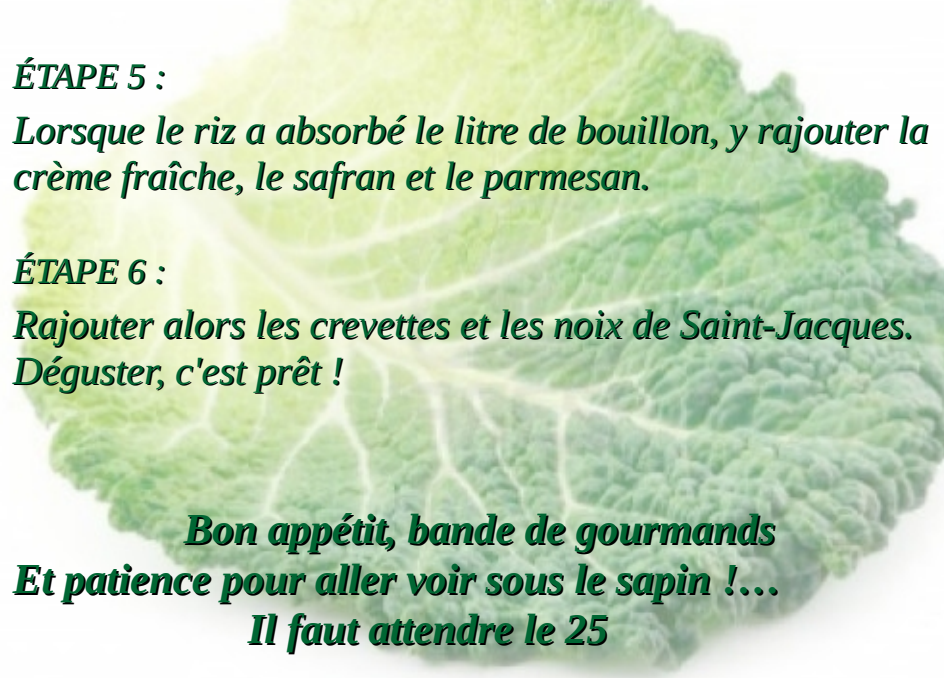
ÉTAPE 5 :

Lorsque le riz a absorbé le litre de bouillon, y rajouter la crème fraîche, le safran et le parmesan.

ÉTAPE 6 :

Rajouter alors les crevettes et les noix de Saint-Jacques.
Déguster, c'est prêt !

**Bon appétit, bande de gourmands
Et patience pour aller voir sous le sapin !...
Il faut attendre le 25**



ONT

COLLABORÉ

Zinébi

l'Enchanteresse :

**A l'inlassable quête de la
meilleure recette**

'Sieur Jérôme :

**A la mise sur le WIKI
Manoeuvre ô combien
délicate, s'il en est !...**

Gente Béatrice :

**A la technique
A la bureautique
A la patience
Et aux recettes aussi**

Agent Moustache :

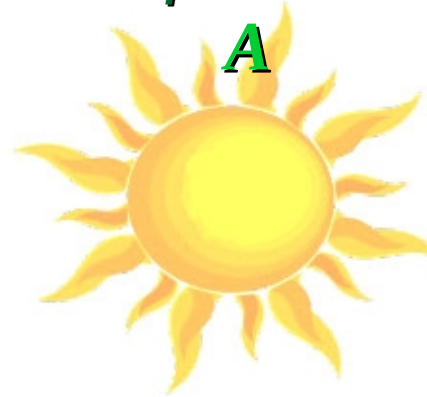
**A la rédaction
A l'humour**

Aux facéties

A

CE

NUMÉRO



Toute l'équipe de la F.d.C

Au nom de Terre d'ADÈLES,

Vous souhaite :

UN TRÈS HEUREUX

ET UN TRÈS



**JOYEU
X NOËL**

