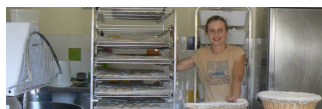


## Légumes



Céline et Denis  
Halliez

## Pain



Marjorie Delonghe  
José et Yvan

## Chèvre



Delphine Grelat  
Thomas Nicolay

## Oufs, volaille



Laure Gonnier

## Lait et yaourts



Michel Cucherousset  
Bénédict Rivot

## Agneau et Porc



Johann Théry

# La lettre de l'AMAP de La Source

Numéro 10 – Septembre 2017

Contact : [amapdelasource@laposte.net](mailto:amapdelasource@laposte.net)

## L'actualité de l'AMAP de la Source

- La fête de l'été s'est déroulée le jeudi 22 juin, dans la convivialité, partageant salades, desserts et autres spécialités apportées par les uns et les autres ; également autour d'un barbecue, où nous pouvions faire griller de la brebis de Yohann ou du bœuf d'Agnès.

Un bémol : nous pouvons regretter que peu de personnes extérieures à l'AMAP de la Source soient venues. En effet, cette fête est aussi l'occasion de faire découvrir l'AMAP et de rencontrer d'éventuels nouveaux amapiens. En cette fin d'année, Céline et Denis ont seulement 57 paniers à fournir, alors qu'ils peuvent aller jusqu'à une bonne soixantaine.


- Néanmoins l'AMAP de la Source continue à se faire connaître à l'extérieur en participant à différentes manifestations. Elle a été présente à la fête des associations de la communauté de communes de Jura Nord début septembre : depuis une nouvelle amapienne nous a rejoint !

Comme chaque année elle sera également présente à la **foire aux Saveurs d'Automne** à Pouilly-Français le **samedi 7 octobre 2017**.

Un bémol : les volontaires ne sont pas toujours assez nombreux pour assurer la permanence lors de ces manifestations.



FOIRE AUX SAVEURS  
D'AUTOMNE

-  **Le film « Qu'est-ce qu'on attend ? »** de Marie-Monique Robin sera projeté le **jeudi 2 novembre 2017** aux Forges de Fraisans. L'entrée est gratuite et la projection sera suivie d'un débat, en présence du maire de Ungersheim, cette petite ville d'Alsace qui s'est lancée dans une démarche de transition globale, touchant tous les domaines de la vie quotidienne, notamment le maraîchage en agriculture biologique.

- Un tableau de répartition des tâches est affiché dans le local. Si vous souhaitez participer davantage à la vie de l'AMAP, venez proposer votre aide : rendez-vous au bar associatif !

Ce tableau de répartition des tâches fait suite aux changements de statuts votés à l'Assemblée Générale Extraordinaire du mois de juin. L'Association fonctionne maintenant avec un « Collège Solidaire », qui remplace l'ancien « Conseil d'Administration ». Il n'y a plus de « président(e) », les responsabilités sont ainsi partagées entre tous les membres du Collège Solidaire. Ce Collège Solidaire sera renouvelé lors de l'Assemblée Générale annuelle, prévue le 25 novembre 2017.

## Les projets de l'AMAP de la Source

- La visite-repas chez Céline et Denis, au « Jardin sous les vignes » à Burgille est prévue le **dimanche 15 octobre**.

Rendez-vous directement chez Céline et Denis, à 10 h, au 35 Grande Rue à Burgille, ou bien pour un covoiturage, rendez-vous sur le parking de la mairie de Dampierre à **9 h 30**.

Céline et Denis nous feront visiter leur exploitation, y compris le verger en cours de « construction », puis nous déjeunerons avec les plats (et les boissons...) apportés par les uns et les autres. Si vous voulez apporter de la viande à griller, un barbecue sera à disposition.



En cas de mauvais temps, Céline et Denis mettront les tables à l'abri de leur hangar, et pour la visite, prévoyez des bottes !

- L'Assemblée Générale annuelle aura lieu le **samedi 25 novembre, à 10 h** à la mairie de Dampierre. Nous prolongerons cette Assemblée Générale par un repas partagé, histoire de poursuivre les discussions.
- Enfin, nous clôturerons l'année 2017 autour d'un verre à l'occasion de la dernière distribution de l'année, le **jeudi 21 décembre**. Les producteurs « occasionnels » nous rejoindront pour nous proposer vin, miel, cidre et jus de pommes, etc....



## Une recette de saison - Flan au radis noir, sauce persil

*Marie-Odile l'a testée : « Délicieux en entrée ou en plat avec une céréale ou une viande. »*

**Ingrédients** : 600 g de radis noir, 25 cl de crème fraîche, 3 c. à soupe de parmesan, 4 œufs, 1 noix de beurre, noix de muscade râpée, sel, poivre

**Pour la sauce** : 2 bouquets de persil, 1 c. de crème fraîche, 2c. à soupe de fromage blanc, sel, poivre.



- Pelez les radis, détaillez les en gros cubes. Placez les radis dans le panier de cuisson vapeur d'un autocuiseur contenant de l'eau. Faites cuire 8 min après le départ du sifflement.
- Préchauffez le four th 7.
- Egouttez les radis puis mixez les en purée avec les œufs, la crème, le parmesan la muscade et de poivre Mélangez bien.
- Versez cette préparation dans un moule à soufflé beurré et faites cuire au four, au bain marie 30 mn.
- Pendant ce temps, lavez le persil, égouttez, mixez le pour obtenir une purée. Préparez la sauce 5mn avant la fin de cuisson du flan : dans une casserole, faites bouillir la crème 1 mn, ajoutez le fromage blanc hors du feu et mélangez avec la purée de persil, rectifiez l'assaisonnement. Tenez la sauce au chaud sur feu doux.
- Présentez le flan dans le plat, servez la sauce à part.