

# La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce de proximité

## ATTENTION produits laitiers de vache :

**Pour des raisons de relevé de commande et de fabrication, les produits Ty Lipous seront ôtés de la commande le mardi soir !**



### Infos

#### Blé noir décortiqué :

Le gaec de quinrouet vous propose sa nouvelle livraison de Blé noir décortiqué

#### Tartinables :

Les différents pots varient leur proposition :

> L'achard des légumes, pour l'apéro ou en accompagnement de viandes et poissons.

> Les Citrons siciliens confits pour tajines, sauces, salades....

> Caviar pommes aubergines, avec les pommes du Verger Fleuri classique pour l'apéro, à tartiner sur des petits toast  
> tartinables légumes grillés, à tartiner sur des toast pour l'apéro ou avec des pâtes

#### Légumes :

Chayotte et patates douce donnent un peu d'exotisme à la proposition de Nicolas Michiels qui, la fraîcheur s'installant, est en train de changer : finies les courgettes, aubergines et tomates..

Comme toutes les autres activités, la rentrée de la binée est placée sous le signe de la Covid 19. Nous appliquerons les consignes nécessaires

Les dépôts vous accueillent de 17 h 30 à 19 h.

Nous demandons à chacun de respecter les gestes barrière et le port du masque.

Nous retrouvons cette semaine une recette proposée par Mathilde Bourge.

### Gâteau aux pommes et caramel de pommes

Ingrédients :

3 pommes	225 gr de farine	55 gr de poudre d'amandes
1/2 sachet de levure chimique		1/2 c. à café de cannelle en poudre
100 gr de cassonade	3 œufs	12 cl de lait (de vache ou végétal)
165 gr de beurre		2 c. à soupe de gingembre frais râpé

Préchauffer le four à 170°C.

Beurrer un moule rond de 20 cm de diamètre.

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, la levure, la cannelle et la cassonade.

Dans un autre récipient, mélanger le beurre fondu, les oeufs, le lait et le gingembre râpé.

Mélanger les deux préparations.

Peler les pommes et garder les épluchures pour le caramel.

Couper une pomme en petits dés et les intégrer à la pâte à gâteau. Verser dans le moule.

Tailler les deux autres pommes en fines lamelle et les disposer joliment sur le dessus de la pâte. Enfourner 50 minutes. Enfoncer la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson, elle doit ressortir bien propre.

Laisser le gâteau tiédir et démouler.

Pendant ce temps, préparer le **caramel d'épluchures de pommes**.

200 gr d'épluchures et trognons de pommes	
200 gr de sucre	100 gr de beurre

Placer les épluchures et trognons dans une petite casserole et recouvrir d'eau à hauteur. Porter à ébullition et laisser bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'1/5e d'eau.

Retirer les épluchures et trognons et ajouter le sucre dans l'eau parfumée à la pomme encore chaude pour réaliser un caramel. Quand le caramel a bien pris, monter avec le beurre.

Conserver dans un petit bocal hermétique.