



lamainaupanier30340.wordpress.com

LA FEUILLE DE CHOU DE LA SEMAINE

Mardi 18 décembre 2018

Légumes de cette semaine (David)
**Exceptionnellement les légumes seront livrés
vendredi prochain, sur le parvis de Nelson Mandela**

Marché de la semaine dernière
Radis, poireaux, carottes, raves roses, mâche, mesclun

Mardi 18 : distribution des OEUFS du PAIN, livraisons des TOMMES de Sophie,
des POMMES, des CHATAIGNES, du CHOCOLAT.

Un apiculteur viendra nous proposer du MIEL (site internet : les ruchers de Bastien).

Vendredi 21 : LEGUMES de David, livraison POULARDES :
distribution sur le parvis de l'espace Nelson Mandela.

**Cosmétiques OZALEE en livraison les 18 et le 21
pour les commandes passées sur le site ozalee.fr avant ces dates**

Suspension des distributions les 25 décembre et 1er janvier.

Aurélia et David apporteront leurs légumes toutes les semaines à partir du 8 janvier.

Un empêchement de dernière minute,
n'hésitez pas à nous joindre :

Cécile CORBIN : 06 26 65 54 98
Sylvain COUDRAY : 06 43 28 57 34
Josiane PIERI : 06 69 65 54 07
Audrey QUETAT : 06 20 28 32 89



Contact feuille de chou : Christiane FAUCHER : 06 16 01 26 56

RECETTE DE LA SEMAINE

TORTAS DE ACEITE - Biscuits croustillants anis et sésame

<http://www.gateauxenespagne.com/2014/12/recette-biscuits-croustillants-sesame-anis-vert.html>

Après mon poulet Adobo d'hier soir, toute la famille a été convertie à ce plat traditionnel philippin. Passons maintenant en Espagne pour Noël!

INGREDIENTS

- 150 ml d'huile d'olive
- 15 g de graines d'anis vert
- le zeste râpé de 1/2 citron
- 5 g de levure de boulanger sèche (ou 15 g de fraîche)
- 210 ml d'eau
- 60 ml d'anisette, ou de pastis
- 540 g de farine T55
- 1/2 cuillère à café de sel
- 30 g de graines sésame
- 60 g de sucre + un peu pour saupoudrer

PREPARATION

1. Dans une poêle, chauffer 150 ml d'huile d'olive. Quand l'huile est bien chaude, ajouter 15 g de graines d'anis vert et le zeste râpé de 1/2 citron. Retirer immédiatement du feu. Les graines d'anis doivent être brunies. Laisser refroidir et verser dans un grand saladier.
- 2- Dissoudre la levure de boulanger sèche ou fraîche dans 210 ml d'eau. Verser ce mélange et l'anisette dans le saladier où on avait mis l'huile.
- 3- Séparément, mélanger farine, sel, sésame, sucre. Verser ce mélange sec dans le saladier avec le mélange liquide. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 4- Laisser la pâte reposer jusqu'à ce que son volume double, éventuellement à côté du radiateur ou dans le four à 25°. Diviser la pâte à biscuits en boules de 35-40 g. Préchauffer le four à 240° TH 8.
- 5- Pour donner de la tension à la pâte, étaler les boules et puis rabattre l'extérieur sur l'intérieur comme si on faisait un baluchon. Puis, rouler la pâte.
- 6- Pour façonner les biscuits, étaler la pâte avec un rouleau en essayant de faire des biscuits ronds très très très fins. Saupoudrer avec un peu de sucre et appuyer doucement avec la main pour que le sucre se colle bien à la pâte. Ne pas façonner tous les biscuits en même temps, mais au fur et à mesure qu'on les met à cuire. Avant d'enfourner les biscuits, les laisser monter entre une fournée et la suivante (en hiver à côté du radiateur). Cela donnera le croustillant, sinon ils seront durs. Ne pas laisser trop longtemps, sinon ils seront mous. Temps de base : 10 mn. Faire deux tests avec un biscuit à chaque fois pour vérifier le temps de repos et la quantité de sucre à saupoudrer.
- 7- Enfourner les biscuits 8 minutes à 240° ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Il faut mettre maximum 5 à 6 biscuits sur la plaque et enfourner une seule plaque à chaque fois.