



Feuille de Chou

L'actu de VRAC Strasbourg – novembre 2021

Bonjour à toutes et tous !

Après les terreurs d'Halloween, les douceurs de Noël pointent doucement le bout de leur nez. Les odeurs de cannelle et d'orange imprègnent les boulangeries et affolent nos narines... Bref, les fêtes arrivent et ça se sent !

Chez VRAC, c'est déjà la fête. Nous avons accueilli début novembre Nadia, notre nouvelle apprentie en alternance, qui va développer un groupement d'achats pour les étudiants, avec l'Université de Strasbourg. Un beau projet pour préparer la future année 2022 ! Enfin, nous fêtons aussi l'embauche de Léna, notre service civique à toute épreuve, au poste d'animatrice. Elle prendra la relève de Maxime, qui est parti vers de nouveaux horizons dans le Sud de la France... Bonne continuation à lui !

Recette de gâteau aux pommes, miel et amande

Ingrédients :

- 100 g de farine de blé
- 75 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre roux
- 3 càs de miel
- 1 sachet de sucre vanillé ou extrait
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g d'amandes effilées
- 2 pommes
- 3 oeufs
- 175 g de beurre tendre

Temps total : 1 h 05 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

- 1) Éplucher et vider les pommes. Les couper en petits cubes. Mélanger les oeufs et le sucre en battant quelques minutes.
- 2) Ajouter le beurre mou, puis l'arôme de vanille ou le sucre vanillé, et 2 cuillères à soupe de miel (fondu quelques instants au micro-ondes s'il est cristallisé).
- 3) Incorporer la farine, la levure et la poudre d'amandes.
- 4) Ajouter les pommes.
- 5) Verser dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.
- 6) Parsemer d'amandes effilées.
- 7) Faire cuire 40 à 50 minutes au four à 200°C (thermostat 8).
- 8) Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, répartir la dernière cuillère de miel sur la surface du gâteau.
- 9) Tiède, c'est un délice !



Pour les prises de commande de décembre 2021 :

Les prises de commande en ligne auront lieu du **vendredi 19 novembre au jeudi 25 novembre !**

Dates des prises de commande en physique :

- **L'Esplanade** : mercredi 24 novembre, de 14h à 16h
- **Par'Enchantement** : mercredi 24 novembre, de 15h à 17h

Antenne	Date	Horaires
Illkirch	Mardi 7 décembre	16h30-18h30
Esplanade	Mercredi 8 décembre	15h30-18h30
Par Enchantement	Mercredi 8 décembre	15h-18h
Musau	Jeudi 9 décembre	14h30-16h30
Neuhof	Jeudi 9 décembre	14h30-17h
HautePierre	Jeudi 9 décembre	15h-18h
Montagne Verte	Vendredi 10 décembre	14h30-18h30
Koenigshoffen	Vendredi 10 décembre	15h30-18h



CONTACT :



07.81.62.94.49 / 07.86.92.82.81



coordination-strasbourg@vrac-asso.org
administration-strasbourg@vrac-asso.org



11 rue Saint Guillaume, STRASBOURG

