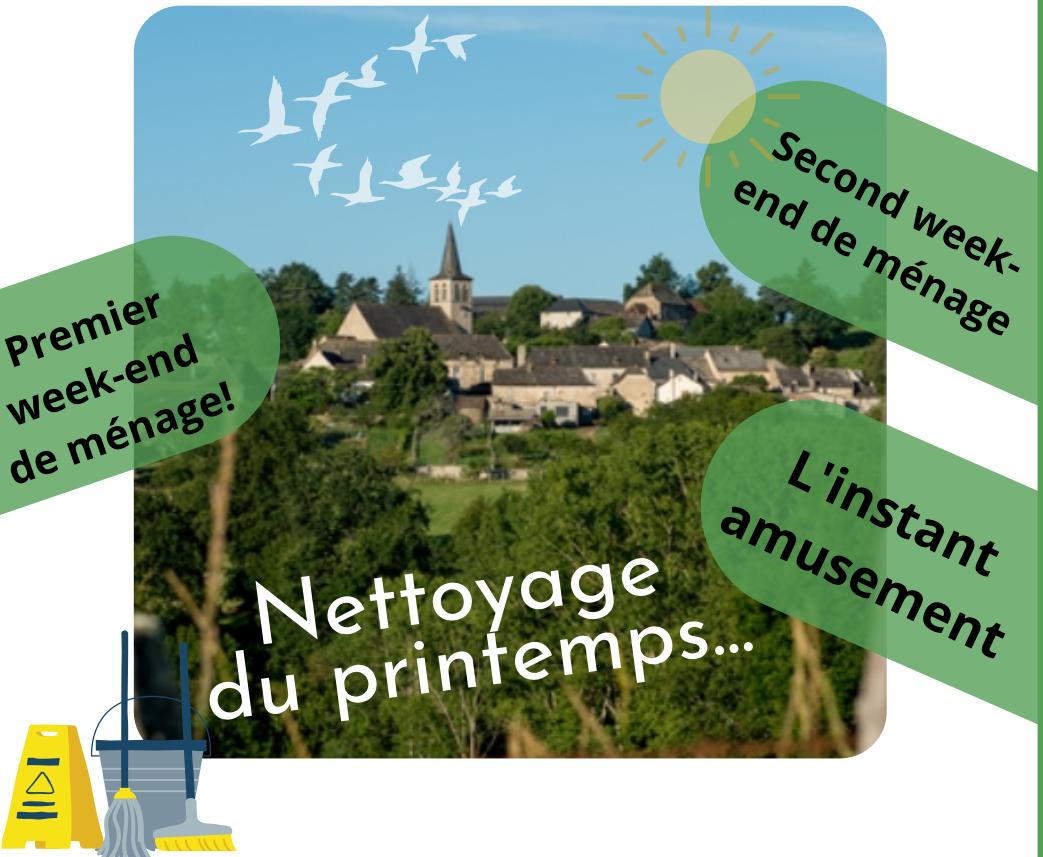


# LO JORNAL

## DU COMITÉ DES FÊTES

N°4

Février 2022



Le comité des fêtes est fier de vous présenter la quatrième édition de son petit journal dédié à son actualité.

Bonne lecture !

## Premier week-end de ménage !



Après 2 années sans notre fête de village et des restrictions sanitaires nous empêchant de profiter pleinement du foyer, nous voilà de retour ! Pour revenir cet été à vos côtés pour les festivités, un grand ménage s'impose... Nous voilà partie pour quelques week-ends de ménage, de rénovation et de tri ! Ce fut laborieux et difficile mais l'envie de vous revoir dans de bonnes conditions était bien plus forte !

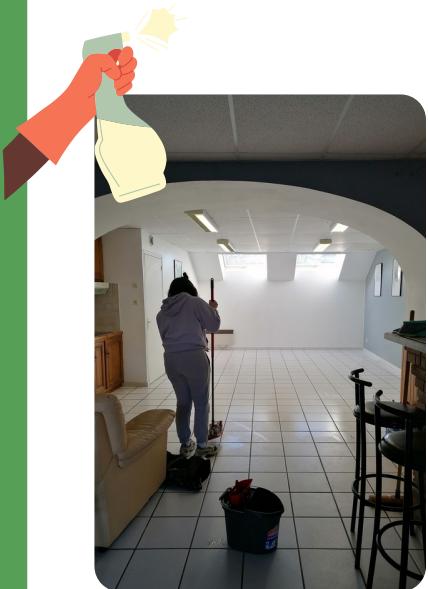


Après l'effort... le réconfort au restaurant du village qui nous a invité!



# Le second week-end de ménage !

L'aventure continue ! Lors de ce second week-end, nos gentelmanns ont énormément mis la main à la pâte... C'est le cas de le dire !



Nous avons passé le foyer au peigne fin et avons trouvé un trou dans le plafond à cause d'une inondation... Nous ne nous sommes pas découragés et avons continué de remettre au propre sols, murs, placards, congélateur... L'aventure n'est pas encore finie mais nous sommes motivés !



# L'instant amusement

Pendant nos week-end de ménage, plusieurs idées nous sont venues... Entre autres, la création d'un compte Instagram et d'un compte Tiktok (des réseaux sociaux) pour vous partager nos secrets, vous présenter nos membres incroyables et les festivités tout au long de l'année! Bientôt nous sortirons nos premiers contenus, restez à l'affût !



comitestandre12



comitestandre12

Vive la chandeleur !

*Pour 12 grandes crêpes environ :  
250 gr farine froment / 50 gr de beurre / 50 cl de lait / 10 cl d'eau / 4 gros oeufs / 2 cuillères à soupe de sucre en poudre / 1 pincée de sel*



*1 / Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel  
2 / Verser le lait puis l'eau progressivement tout en remuant avec un fouet  
3 / Faire fondre le beurre puis l'ajouter à la préparation. Ajouter les œufs  
4 / Laisser reposer 40 minutes environ au frais  
Et c'est parti !*

Manque d'idée pour vos crêpes ?  
Pas de panique :

- chocolat
- miel
- confiture de lait
- sirop d'éryrique
- caramel (salé)
- sucre glace
- confiture de mamie
- chantilly
- beurre de cacahuète
- ...

