

LO JORNAL DU COMITÉ DES FÊTES

N°6

Avril 2022



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

Bonne lecture !

Sacré printemps !

Nous voilà enfin arrivé au vrai printemps ! Malgré la neige qui est venu s'emparer quelques instants de notre jolie village nous sommes toujours présents ! Nous espérons que vos âmes d'enfants aient pu profiter une dernière fois de la neige avant l'arrivé définitif des beaux jours...



De notre côté, le comité adore le printemps. Pourquoi ? Et bien parce que c'est la dernière ligne droite avant le grand début des festivités : aubades, bricolage, préparation intense... Nous sommes impatients de vous retrouver après cette période digne de l'hibernation ! En espérant tout de même qu'il ne neige pas durant la fête...

Le grand mois d'Avril

Le mois d'Avril est LE mois de transition entre l'hiver et le printemps, il est chargé de bonnes nouvelles et de journées en tout genre !

Nous avons évidemment le premier avril ! Nous aurions pensé à vous faire une blague mais... Vous dire que la fête est annulé comme poisson d'Avril était trop cruel, même pour nous !



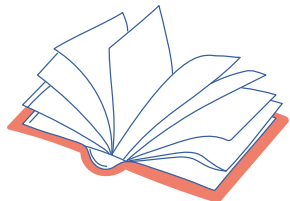
Il y a évidemment
pâques le 17 avril !
Nous espérons que
vous tous, petits
comme grands, allaient
trouver des jolies œufs
de pâques dans vos
jardins.

Petit point culturel

Le saviez-vous ?

Le 23 avril a lieu la journée mondiale du livre et du droit d'auteur

Le 30 avril a lieu la journée internationale du jazz



Un mois plein de rire,
de chocolat et
d'ambiance !



L'instant amusement



La recette du mois

Comment faire ses propres œufs au chocolat pour pâques ?

Ingrédients : 6 Œufs, 400 g chocolat au lait, 15 cl crème liquide légère, 60 g beurre, 50 g noisettes décortiquées

1. Lavez les 6 œufs à l'eau froide et les sécher.
2. Tailler délicatement un trou d'un centimètre environ dans la partie la plus ronde des œufs. Vider les dans un bol, laver et sécher les coquilles puis les réserver.
3. Dans une casserole, faire chauffer la crème à feu doux. À la première ébullition, ajouter le chocolat en morceaux et le beurre. Une fois la préparation bien homogène, la séparer en deux moitiés et insérer les noisettes concassées dans l'une d'elles.
4. Placer les coquilles vides et propres dans leur boîte d'origine ou dans des coquetiers. Les remplir des ganaches en chocolat: trois au chocolat nature et trois autres au chocolat noisette.

Laissez-vous tenter !