

LO JORNAL DU COMITÉ DES FÊTES

N°11
Décembre 2022



Voeux
de fin d'année

Noël !!!

Recettes de
Mère Noël

Le comité des fêtes est fier de vous présenter la douzième.
(déjà !) édition de son petit journal dédié à son actualité.
Bonne lecture !

Nos vœux de fin d'année

Le comité des fêtes de Saint André vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année. Nous espérons QUE tout le monde a été sage et que le Père Noël saura vous remercier.

Nous en tout cas nous vous remercions de votre présence cette année, de votre soutien, de votre amour et de vos sourires qui nous ont accompagnés tout le long de l'été.

Passez de très bonnes fêtes et nous vous retrouvons en 2023, toujours aussi motivés et prêts à vous faire passer un été de folie !
Joyeux Noël !



Notre liste de Noël

Cette année, le comité des fêtes a été TRES sage alors voici notre petite liste de cadeaux que nous avons envoyée au Père Noël :

- Encore plus de fûts de bières (ça part vite avec vous...)
- Des ecocups à notre image (attention les yeux vous allez être impressionnés)
- Un parquet tout neuf (et oui à force de sauter dessus après tant d'absence il a besoin d'un coup de neuf !)
- Vos plus beaux pas de danse à l'édition de la fête 2023
- ...



Recettes de Noël

Qui dit **Noël** dit **manger** alors voici une petite recette pour garnir votre belle table et satisfaire tout le monde !

Une bûche façon tiramisu

Ingrédients : pour **6** personnes

- **Pour la glaçage**

50g de sucre glace

15ml de café

100g de chocolat

300g de mascarpone

- **Pour la crème de fourrage**

2 sachets de sucre vanillé

250g de mascarpone

3 œufs

- **Pour le biscuit roulé**

125g de farine

80g de sucre

1/2 sachet de levure

100g de beurre fondue

1 c.a.c de rhum

4 œufs

20cl de café



Recettes de Noël

Étapes à suivre :

Étape 1 :

Pour le biscuit séparer les blancs des jaunes et les faire monter en neige

Étape 2 :

Ajouter le sucre aux jaunes d'œufs, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter la farine et la levure

Ajouter à ce mélange les blancs en neige

Étape 3 :

Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange

Mettre au four le mélange à 230° pendant 8 minutes

Étape 4 :

Démouler le biscuit sur un torchon humide, le rouler et le laisser refroidir

Étape 5 :

Pour la crème séparer les blancs des jaunes et battre les jaunes jusqu'à ce que ça mousse puis ajouter le sucre et le mascarpone

Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange

Étape 6 :

Mettre au congélateur la mousse 3 heures

Étape 7 :

Préparer le glaçage, mélanger le mascarpone, sucre glace et café puis le conserver au frais

Étape 8 :

Mélanger le café et le rhum dans bol

Dérouler le biscuit et le badigeonner avec ce mélange

Étape 9 :

Sortir la crème et en badigeonner le biscuit puis le rouler

Étape 10 :

Recouvrir le biscuit du glaçage et faire des stries pour donner l'aspect de la bûche

Étape 11 :

Saupoudrer de copeaux de chocolat

Étape 12 :

Mettre au congélateur



Régalez vous bien !

En espérant que ce dessert convienne à vos papilles !

Envoyez nous vos photos sur nos réseaux sociaux ou sur notre adresse mail : comitesaintandre12@gmail.com

PS : on viendra goûter

