



Fan de carotte



Mardi 6 décembre : Saint Nicolas

Vendredi 9 décembre : Sainte Léocadie

Le jour de la Saint Nicolas décembre est le moins froid..

Les volontaires de cette semaine ont rendez-vous à 18h45 :

Ce mardi : CHAUCHE – CANTON – ROGEON – ROGEON - LAGABBE

Ce vendredi : SINISCALCHI – GRANJEAUD – NADEL – LAPEYRONIE LAPEYRONIE



Pensez à vos commandes de Noël : panier de légumes, ou panier de légumes et fruits de Robert, pompes, gibassiers, calendal, pains et brioches de La Mie Bio (livraison le 22 décembre).

GATEAUX DE NOEL

SCHWOWEBREDLE

- 270 g. beurre ramolli
- 250 g. sucre
- 500 g. farine
- zeste citron
- 2 oeufs entiers
- 20 g. cannelle
- 150 g. amandes hachées

- Pétrissez ensemble le beurre et la farine,
- Ajoutez les oeufs entiers, les amandes, la cannelle et le sucre.
- Faire une pâte homogène.
- Laisser reposer une nuit entière.
- Le lendemain, étalez la pâte en une couche de 1,5 cm. d'épaisseur.
- Découpez à l'emporte pièce.
- Dorez à l'oeuf battu.
- Mettez sur une plaque beurrée et farinée.
- Faire cuire une douzaine de minutes à four chaud.

ZIMTSTERNE

- 200 g. farine
- 60 g. sucre
- 40 g. amandes émondées.
- 3 g. cannelle
- 1 oeuf entier
- 80 g. beurre
- 1 pincée levure

- Mélangez tous les ingrédients,
- Laissez reposer 1/2 journée,
- Etalez et découpez,
- Badigeonnez d'oeuf battu,
- Cuire à four chaud.

ANISBREDLE

- 250 g. sucre en poudre
- 250 g. farine
- zeste de citron râpé
- 2 oeufs entiers
- 2 cuillerées d'anis
- 1 pincée bicarbonate de soude

- Travaillez les oeufs et le sucre,
- Ajoutez les autres ingrédients et faire une pâte,
- Laissez sécher 12H. à 15H. dans un endroit chaud,
- Découpez en rondelles,
- Faites cuire à feu moyen.

Les Canton (s)