

Le lendemain, samedi 19 décembre, le Père Noël est revenu sur son char, apportant cette fois aux personnes âgées de plus de 65 ans le colis de Noël, toujours dans cette ambiance de fête avec des chants et beaucoup de bonne humeur, faisant oublier la morosité causée par ce sournois virus. Une heureuse initiative de la part des conseillers municipaux.



MOTS MELES

I	L	B	U	O	N	A	N	O	U	R	S	E	
N	S	N	O	I	T	U	L	O	S	E	R	E	A
L	A	T	N	O	R	F	D	N	T	A	E	M	E
S	E	G	A	D	O	R	L	N	E	L	E	U	F
I	N	A	Z	N	U	O	A	Y	B	E	N	F	R
L	N	L	I	O	E	H	W	I	O	N	N	E	A
E	E	E	L	E	C	E	S	O	N	G	E	S	N
X	N	T	E	O	N	S	O	U	H	A	I	T	G
U	U	T	F	Y	O	J	U	P	E	P	G	I	I
O	P	E	P	P	N	A	O	L	U	M	E	V	P
B	H	P	O	I	N	H	I	U	R	A	M	I	A
I	A	O	B	V	A	R	E	M	E	H	E	T	N
H	R	U	T	O	P	I	E	E	E	C	N	E	E
E	E	X	A	T	N	A	S	S	E	R	T	S	E

mot mystère: que 2021 le soit

aimer	festivités	lourd	résolutions
annonce	frangipane	nénuphar	rodage
bonheur	frohès jahr	oswald	silex
buon anno	frontal	oubli	songes
champagne	fumes	ourse	souhait
chanter	galette	pièce	stressant
enjoué	happy new year	pivot	taxée
enneigement	hiboux	plumes	utopie
époux	jupe	possible	vœux
feliz ano			

Recette de saison :

LA GALETTE DES ROIS À LA CRÈME FRANGIPANE

Aux origines de cette célébration chrétienne, on connaît la fête des Rois, en Mésopotamie. Autour du solstice d'hiver (après lequel les jours rallongent), les Anciens saluaient le « retour » de la lumière et tiraient un roi au sort. Une galette blonde symbolisant le soleil était partagée lors des Saturnales romaines. Au XII^e siècle, l'Épiphanie clôt les fêtes de Noël le 6 janvier et commémore la visite des Rois mages à l'Enfant Jésus. Depuis le XX^e siècle, elle peut se fêter le dimanche qui suit le 1^{er} janvier.

Pour 6 personnes : 2 pâtes feuilletées - 1 jaune d'œuf - 1 fève.

Pour la crème frangipane : 85g de beurre mou - 85g de sucre glace - 1 œuf entier - 85g de poudre d'amandes - 2 cuillères à café de rhum - 8g de fécule de maïs - 125g de crème pâtissière.

Préparez la crème frangipane en travaillant le beurre en pommade, y incorporer le sucre glace, la poudre d'amandes et l'œuf. Ajoutez la fécule, le rhum et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez la crème pâtissière bien froide, cuillérée par cuillérée. Filmez et placez au frigo.

Étalez la 1^{re} pâte feuilletée, répartissez la crème frangipane en préservant 3cm au bord. Placez la fève. Humectez la marge de la pâte, recouvrez avec le 2^e disque, puis crantez à la fourchette.

Délayez le jaune d'œuf, badigeonnez la surface de la galette. Décorez le dessus avec la pointe d'un couteau. Réservez 1h au frigo. Préchauffez le four à 220° C.

Badigeonnez à l'œuf une 2^e fois. Enfournez. Baissez la température à 200° C au bout de 15 mn et laisser cuire encore 20mn environ.

sudoku 1

2		4		5	3	9		
	9							
		1		8				3
							4	
	1					7		
			6					1
3					9	6		7
9				3		2		
		5		6	8			9

sudoku 2

1					3			
			9			4		2
7	5		6					
5	3		8	6				7
			5	3				
					9	2		
4	6	5						8
			2	1				5

sudoku 1

2	8	4	1	5	3	9	7	6
5	9	3	7	2	6	1	8	4
7	6	1	9	8	4	5	2	3
6	5	7	8	9	1	3	4	2
8	1	9	3	4	2	7	6	5
4	3	2	6	7	5	8	9	1
3	2	8	4	1	9	6	5	7
9	4	6	5	3	7	2	1	8
1	7	5	2	6	8	4	3	9

sudoku 2

1	2	9	7	4	3	5	8	6
6	8	3	9	1	5	4	7	2
7	5	4	6	2	8	3	9	1
5	3	2	8	6	4	9	1	7
9	7	1	5	3	2	8	6	4
8	4	6	1	7	9	2	5	3
4	6	5	3	9	7	1	2	8
2	1	8	4	5	6	7	3	9
3	9	7	2	8	1	6	4	5