

BONNE
ANNEE 2017



La gazette des J.R.B.

JANVIER 2017 – N° 0014

Le mardi 6 décembre 2016, la randonnée sur LA CHAPELLE ST VINCENT avec 45 participants s'est déroulée sous un magnifique soleil. Gérard M. et Anne-Marie en étaient les accompagnateurs, renforcés par Jacky Tolosa qui a fait ses premiers pas en tant que futur animateur. Cette première expérience s'est bien déroulée, malgré quelques petits « coups de frein » pour essayer de ralentir le groupe de tête !...

Le « coup de gueule » de Maurice :

« Sur cette balade, boustés par une quarantaine de marcheurs, quelques meneurs de randonneurs sont devenus pèlerins sur les routes de St Vincent ... »

Comment faire comprendre à cette minorité débordante de vitalité, que c'est le groupe qui impose son rythme et non l'inverse !... Quand je randonne avec le groupe 2, je mets mon levier de vitesse sur le 2, et non sur le 3 ou 4.... Les minorités ne doivent pas imposer leur loi à la majorité ! »*





La randonnée du 13 décembre sur MORNANT accompagnée par Dominique, Ginette et Gérard G. a regroupé 23 participants. « Bien qu'étant devant un beau panorama de l'étang du lac de la Madone, nous n'avons pas eu très chaud pour prendre notre goûter ! La 2*+ est pourtant partie de bon pied dans l'espoir que le soleil pointerait son nez d'hiver ! »



Ce même 13 décembre, les groupes des 3 et 4* menés par Christian C. Maurice et Martine se sont retrouvés dans les sentiers et la forêt de CHASSAGNY, après une sympathique distribution de papillotes offertes par Maurice.

Nous pouvons voir ci-dessous quelques photos de cette balade où le froid n'a en rien empêché la bonne humeur du groupe et particulièrement celle de nos quatre « Mère-Noël » !...

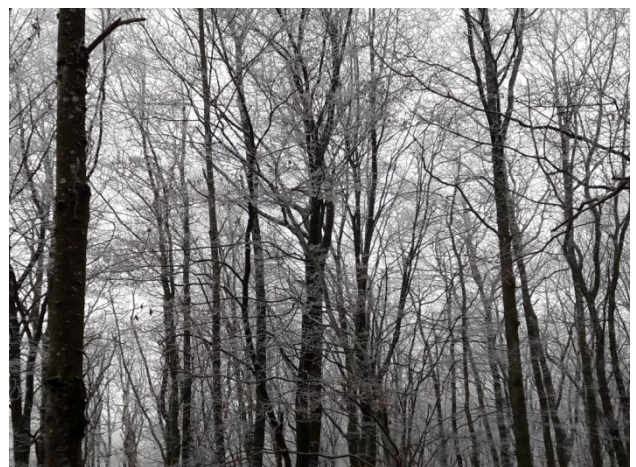


Très belle rando en ce début Janvier 2017 pour le groupe 3 et 4* sur les hauteurs de RIVERIE, avec de magnifiques paysages givrés, de quoi nous réjouir tous sous un pâle soleil hivernal. *Dominique*





Ce même 3 Janvier, petit aperçu du paysage découvert sur POLLIONAY par le groupe de la 2*+ accompagné par Annie et Renée-Claude. Merci à Marie-Aimée de nous faire partager ces quelques photos.





Galette des rois à la frangipane

Temps de préparation : 15 minutes – Temps de cuisson : 40 minutes - Pour 6 personnes

- **Ingrédients :**

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre
- 1 oeuf
- 50 g de beurre mou
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- 1 fève !

Préparation de la recette :

- Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette. Mélanger dans un saladier tous les ingrédients (poudre d'amande, sucre, oeuf, beurre mou, extrait d'amande amère).
- Etaler le contenu du saladier sur la pâte, y mettre la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette!).
- Refermer la galette avec la 2ème pâte, et bien coller les bords.
- Dessiner au couteau dessus et dorer au jaune d'oeuf (dilué dans un peu d'eau). Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher. Enfourner à 210°C (th 7) pendant 30 min environ (surveiller la cuisson dès 25 min, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 min si nécessaire).

Proverbe chinois :

« Chaque coup de colère est un coup de vieux ; chaque sourire est un coup de jeune ! »

Personne à contacter pour transmettre vos photos et commentaires : Irma DUCHAMP

E-mail : irma.duchamp@hotmail.fr - Tel. 06 64 25 68 60