



La Gazette de l'IEM

Année 2018-2019

JANVIER 2019

Sommaire :

* Page 1 :

- Bonne Année 2019
- Le menu de Noël

* Page 2 :

- La Fête de Noël à l'IEM
- La recette de Janvier .

Dans ce numéro les anniversaires du mois de Janvier 2019 :

LEDUEY Charline
2 janvier 2004

LEDUEY Honorine
2 janvier 2004

DIAL Léana
5 janvier 2005

DUARTE Clara
7 janvier 2002

DENECKER Noé

URPHEANT Hugo
18 janvier 2000

RECHER Erwan
30 janvier 2002

Nouvelle Année 2019 !!!

L'année 2018 est fini, bonjour à l'année 2019...

**Bonne
année et
bonne
santé à
tous !**



**Inès et
Charline.**





Fête de Noël, décembre 2018

La fête du centre était bien ! Erwan et toute son équipe ont encore fait du très beau travail, le repas était super bon ! La bûche à la poire, c'est une bonne idée !

Une fois le repas terminé, place au spectacle !

Nous sommes fiers et contents d'avoir réalisé les animations nous-même et les professionnels ont participés aussi !!

Le père-noël est venu nous rendre visite et a bien gâté le centre.

Encore une belle journée pleine de magie.

Merci à tous !



Alexis, James, Manon H

Galette des rois à la frangipane

Liste des ingrédients

Pâte feuilletée (2) ou **faite maison**

- 125 g de sucre
- 60 g de beurre mou
- 2 œufs
- 150 g de poudre d'amande
- 1 gousse de vanille
- 2 c. à soupe de rhum
- 1 œuf pour dorer la galette avec 1 pincée de sel

Facultatif : 50 g de crème pâtissière pour faire la "vraie" frangipane

Etapas de la recette

Préchauffez le four à 180°C

Fouettez le sucre et le beurre mou, puis ajoutez la poudre d'amande

Grattez les graines de la gousse de vanille et ajoutez-les à la préparation

Ajoutez 2 œufs entiers et le rhum ou autre (fleur d'oranger, amande amère.)

Disposez un cercle de pâte, déposez de la crème amande dessus en laissant 2 cm de pâte tout autour que vous mouillez légèrement avec un pinceau et de l'eau

Placez la fève et recouvrez avec le deuxième disque de pâte feuilletée légèrement plus grand, souder les bords en appuyant tout autour

Dorez le dessus de la galette avec un œuf battu avec un peu de sel (ça va le rendre bien liquide et facile à étaler)

Placez la galette au frigo 30 minutes, sortez-la, dessinez vos motifs avec une lame de couteau sans percer la pâte, dorez une seconde fois

Cuire à 180°C pendant 40 minutes en moyenne, un peu plus si la galette est grande ou si la pâte feuilletée est faite maison.

