

# Janvier

## Ateliers culinaires

### Centre de loisirs

17 Janvier  
Rebuffel maternelle

24 janvier  
Cabrières élémentaire

31 janvier  
Trois collines

### Séniors

10 janvier  
Devens

### Crèches

25 janvier  
Bambis

30 janvier  
H.Garderie Bambis

## Recette du mois

### Galette des rois

Crème pâtissière : 2 œufs, 50g de sucre, 30g de farine et 25cl de lait.

Porter le lait à ébullition. Blanchir les œufs avec le sucre puis ajouter la farine et le lait bouillant. Cuire la crème pâtissière dans une casserole pendant 3 min.

Crème d'amande : 100g de beurre, 3 jaunes, 125g de poudre d'amande et 100g de sucre.

Mélanger le beurre pommade et le sucre. Ajouter les jaunes un à un puis la poudre d'amande.

Frangipane : mélange de la crème pâtissière et de la crème d'amande.

Mettre la pâte feuilletée dans un moule, garnir de frangipane et recouvrir d'une autre pâte.

Enfourner 20 à 30 min à 200°C.

## Recettes mystères

16 janvier  
Gratin dauphinois mystère

18 janvier  
Moelleux mystère

19 janvier  
Salade mystère

Sauras-tu deviner quel ingrédient mystère se cache derrière ces recettes ?

