

Nom:.....Prénom..... adultes..... enfants (moins de 14 ans)

La participation individuelle est de **5€** à régler sur place, toute difficulté sera prise en compte.
Merci d'apporter, si possible, boissons sans alcool et desserts (compotes, fruits) à partager.

Réponse avant le 26 novembre 2022 par le dépôt de ce bulletin d'inscription

- au bureau d'accueil dans l'église,
- au secrétariat paroissial 39 rue Daubenton 75005 - Paris,
- ou par mail saintmedard.paris@free.fr

Nous vous invitons à faire chez vous, **des sablés de Noël** à offrir à des personnes défavorisées (voir ci-dessous les recettes et la destination)

Venez nombreux . Parlez-en autour de vous!



Une opération de partage "sachet de sablés" et cartes à confectionner accompagne notre déjeuner.

Ce sera vers l'association AURORE. Le restaurant social qu'elle gère, 8 rue de Santeuil, dans notre quartier, distribue chaque jour près de 600 repas aux personnes en situation de précarité.

La mise en sachet des sablés "faits maison" se fera lors du déjeuner du dimanche 4 décembre.

D'ici là, vous conserverez vos sablés en boîte hermétique s'ils sont faits d'avance!

Nous préparerons ensemble des cartes pour accompagner les sachets de sablés qui seront distribués dans la semaine qui suit au restaurant social, de la part des paroissiens.

Sablés aux amandes et vanille

- *250 g de farine + une pincée de sel
- *1 cuillère à café de levure chimique (1/2 sachet)
- *120 g de sucre
- *1 sachet de sucre vanillé
- *50g d'amandes en poudre
- *110 g de beurre fondu tiède
- *1 œuf + 1 blanc (garder le jaune pour dorer)



Préchauffer votre four à 180° (6-7)
Mélanger l'œuf, le blanc d'œuf, sucre, et sucre vanillé
Ajouter le beurre fondu en pommade (tiède)
Ajouter les éléments secs mélangés : farine, levure, poudre d'amandes, Mélanger pour une pâte bien lisse
Laisser reposer si possible 20 mn
Etaler avec un rouleau fariné (3 mm)
Faire des petites formes avec des formes en métal (étoile, cœur, petit couvercle, rond de serviette)
Batter le jaune restant et Badigeonner les sablés pour une jolie couleur dorée
Faire cuire max 12 à 15 mn sur un papier de cuisson (les biscuits ne doivent pas être complètement secs)

Sablés aux épices

- *250 g de farine + 1 pincée de sel
- *1 cuillère à café de levure chimique (1/2 sachet)
- *120 g de sucre
- *120 g de beurre tiède en pommade
- *1 œuf
- *1 cuillère à café rase de "4 épices"



ou mélange gingembre, cannelle, clou de girofle, noix de muscade,
Préchauffer votre four à 180° (6-7)
Mélanger les éléments secs : farine, levure, sucre, et épices
Ajouter l'œuf, et le beurre fondu
Mélanger pour une pâte bien lisse
Laisser reposer si possible 20 mn
Etaler avec un rouleau fariné (3 mm)
Faire des petites formes avec des formes en métal (étoile, cœur, petit couvercle, rond de serviette)
Faire cuire max 12 à 15 mn sur un papier de cuisson (les biscuits ne doivent pas être complètement secs)

Sablés Vanille kipferl aux amandes

- *1 gousse de vanille (ou arôme vanille)
- *200 gr. de farine de blé
- *1 pincée de levure chimique
- *100 gr. d'amandes en poudre (blanches)
- *100 gr. de sucre
- *125 gr. de beurre pommade
- *1 œuf
- *Pour saupoudrer : 50 gr. de sucre glace + 1 sachet de Sucre Vanillé



Préchauffer le four à 180° (6-7) ou four à chaleur tournante: 160°
Tapisser la plaque d'une feuille de papier cuisson. Couper la gousse de vanille en deux, et retirer les graines avec la lame d'un couteau (utiliser le dos de la lame).
Verser la farine en pluie dans un récipient. Ajouter les autres ingrédients puis pétrir au batteur électrique d'abord à vitesse lente puis rapide. Travailler ensuite brièvement la pâte sur le plan de travail légèrement fariné jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Former une boule.
Diviser la pâte en 3 parts égales. Façonner chaque pâton en un boudin d'env. 30 cm de long et de 1 cm d'épaisseur env. Découper chaque boudin en morceaux d'env. 6 cm de long. A la main, rétrécir les extrémités de chaque morceau. Disposer les petits boudins de pâte sur la plaque et façonner des croissants de lune.
Placer au four et faites cuire chaque fournée : position de la grille, milieu du four
Dans un petit récipient, mélanger le sucre glace avec le sucre vanillé. A l'aide d'une petite passoire, saupoudrer les croissants encore chauds avec le mélange de sucres.