



Les p'tits disciples

Carême, mi-carême,préparons notre cœur à la
résurrection de Jésus !!

Le carême : C'est tous les ans, 40 jours avant Pâques !

Chouette ! Juste avant de pouvoir vivre la grande joie de Jésus ressuscité le jour de Pâques et que nous recevons dans l'Eucharistie quand nous communions. Pendant 40 jours, comme Jésus qui a passé 40 jours dans le désert pour prier, nous essayons de rendre notre cœur « meilleur » en faisant plus d'efforts que d'habitude. C'est le moment de profiter pour se réconcilier entre nous mais aussi avec Jésus en allant demander le sacrement du Pardon auprès d'un prêtre.

La mi-carême : faisons la fête !

Comme au milieu du temps de l'Avent qui précède Noël, au milieu du carême nous fêtons la joie de Pâques qui approche. Nous partageons cette joie pendant une messe qui porte un drôle de nom (latin) : la messe de « laetare » (prononcer létaré) qui veut dire « réjouissez-vous ».

Viens te joindre à nous pour cette messe de la joie
Dimanche 14 Mars 2021 à 11h00 à l'église d'Allaire.

Et ce jour de messe de la joie, nous en profitons pour manger ensemble des crêpes !!



A toi de jouer ! Suis la recette ci-contre
et partage en famille

RECETTE DES CRÊPES



INGRÉDIENTS



200g de farine



20g de beurre fondu



40g de sucre



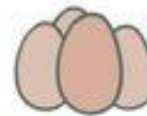
60g d'eau



2g de sel



1/2 L de lait



4 oeufs



huile d'olive

UN JOUR UN JEU

PRÉPARATION



Fouetter les oeufs avec le sucre et le sel.



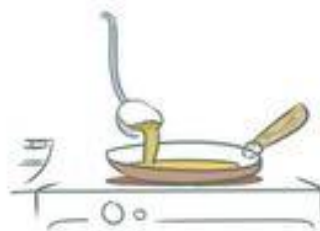
Ajouter la farine, mélanger.



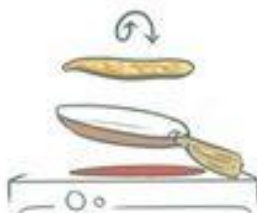
Ajouter petit à petit le lait mélangé à l'eau, fouetter. Faire fondre le beurre, l'ajouter et mélanger à nouveau.



Dans une poêle chaude, mettre un peu d'huile ou de beurre.



Puis verser un peu de pâte à crêpes.



Une fois le premier côté cuit, retourner la crêpe.



Empiler les crêpes sur une assiette.



Bonne dégustation !