



Les p'tits disciples

Avant Noël :

Jouons avec les lettresas-tu remarqué :

A V A N Tsi tu changes une lettre tu obtiens **A V E N T**

A chaque Noël, Jésus nous invite nous aussi à « naître » avec lui, à naître à la vie de Lumière de Dieu, une vie de son Amour.

L'**Avent** est un temps d'attente de 4 semaines pour préparer notre cœur à notre nouvelle « naissance » avec Jésus.

A V E N Tsi tu changes encore une lettre, et mélanges le tout tu obtiens **V I E N T** !!

Oui, Jésus vient !

Nous nous souviendrons que Jésus est né « homme » le jour de Noël il y a bien longtemps.

Les chrétiens aiment vivre dans la joie et partager leur joie !!

Noël : La fête continue !!

Le 2 janvier, l'Épiphanie. Les mages guidés par la lumière d'une étoile, sont venus voir Jésus. Ils le reconnaissent et comprennent que Jésus est le roi des rois au service des petits et de la paix.

Le 9 janvier, nous fêtons le Baptême de Jésus.





RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS

INGRÉDIENTS



2 pâtes feuilletées



125 gr de sucre



125 gr de beurre



125 gr de poudre d'amandes



3 oeufs

USTENSILES



1 saladier et 1 fouet



le four



1 pinceau de cuisine



1 couteau



1 fève

PRÉPARATION



- 1 Mélangez le sucre et le beurre ramolli coupé en dés. Ajoutez 2 oeufs et les amandes en poudre.



- 3 Refermez en roulant les bords ensemble. A l'aide du pinceau, badigeonnez la galette d'oeuf battu. Et décidez à l'aide du couteau.



- 2 Posez un disque de pâte sur la plaque du four avec sa feuille de cuisson. Versez la préparation sur cette pâte et déposez la fève. Recouvrir avec le second disque de pâte.



- 4 Mettre au four (préchauffé) pendant 20 min, à 200°c (thermostat 6/7). Laissez tiédir, découper les parts. Le plus jeune se met sous la table et dist à qui va chaque part. Celui qui a la fève sera le roi ou la reine du jour !