

GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE POUR 6 PERSONNES

Ingrédients :



ÉTAPE 1

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.

ÉTAPE 2

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.

ÉTAPE 3

Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.

ÉTAPE 4

Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.

ÉTAPE 5

Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œuf.

ÉTAPE 6

Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7) vérifier régulièrement la cuisson

Bonne dégustation !

J'aime la galette

J'aime la galette
Savez-vous comment ?
Quand elle est bien faite
Avec du beurre dedans



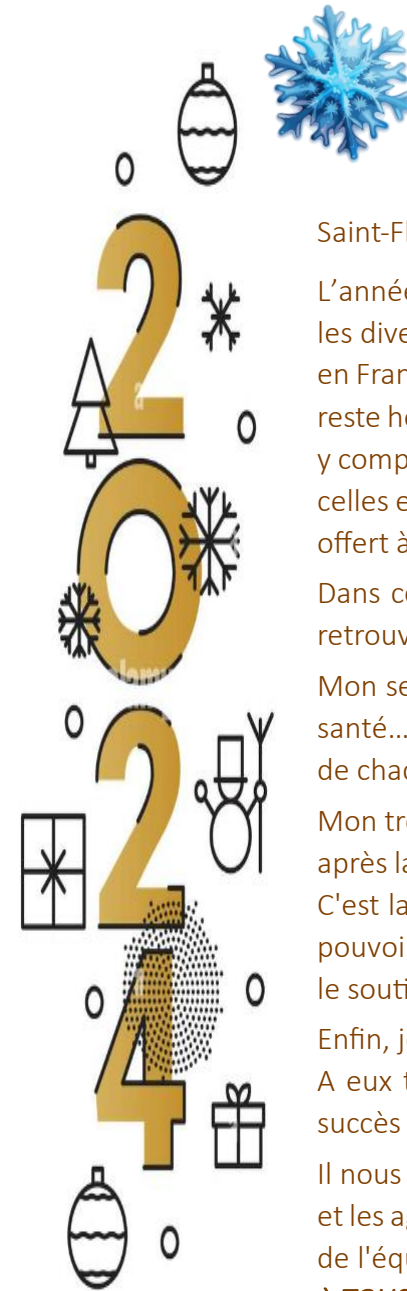
Tralalala lalala lalère
Tralalala lalala lala
Tralalala lalala lalère
Tralalala lalala lala



2024-n°1

Saint-Florent-le-Jeune

JANVIER – FÉVRIER- MARS



Saint-Florentaises, Saint-Florentais,

L'année 2023 restera une année compliquée. Certes, je pourrais vous parler des conflits sur les divers continents, de la Covid-19 toujours présente, et d'un contexte économique difficile en France, engendré par ces conflits qui impactent le pouvoir d'achat des ménages... La France reste hélas sous tension, avec des incivilités croissantes, les valeurs de la République bafouées, y compris par une partie de la classe politique. Une quasi-impossibilité à débattre, à respecter celles et ceux qui ont des positions différentes... Exemple : le spectacle affligeant trop souvent offert à l'Assemblée Nationale.

Dans ce contexte, mon premier vœu sera pour notre pays. Je souhaite que nous puissions retrouver une France apaisée, ambitieuse, capable de mobiliser ses forces et ses atouts.

Mon second vœu ira aux Saint-Florentaises et Saint-Florentais. Que 2024 les garde en bonne santé... Et que tous leurs vœux se réalisent, afin que le bonheur réside toujours dans le cœur de chacune et chacun.

Mon troisième vœu s'adresse à la vie associative Saint-Florentaise qui a repris toute sa vitalité après la période difficile due à la Pandémie. Cette vie associative est essentielle pour le village. C'est la préservation du lien social et l'animation de notre petite communauté. Nous savons pouvoir compter sur le dynamisme de nos bénévoles comme, ils savent pouvoir compter sur le soutien de la municipalité.

Enfin, je n'oublie pas les entreprises Saint-Florentaises, leurs dirigeants comme leurs salariés. A eux tous, je souhaite une année 2024 porteuse de croissance, de développement et de succès dans l'ensemble de leurs projets.

Il nous revient tous ensemble de construire un avenir serein. C'est dans ce sens que vos élus et les agents municipaux continueront d'agir en 2024, au service de la population. L'ensemble de l'équipe municipale de Saint-Florent-Le-Jeune et moi-même, vous souhaitons à **TOUTES et à TOUS**, une belle et heureuse année 2024.

Jean-Claude BADAIRE



Un grand MERCI à Fabienne, Cécilia et aux deux Jean-Claude pour leur implications dans la vie du village ! En l'absence de Christelle et Romuald (partis pour des vacances bien méritées) ils se sont gentiment proposés pour assurer la vente du pain durant 15 jours ! Cécilia absente pour la photo.

MERCI à VOUS 4 !!





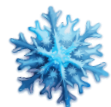
L'année 2023 riche en travaux :

Rénovation du tennis – Remplacement de la canalisation au Château d'eau – Agrandissement de la partie Restauration du Florentin – Abattage des peupliers – Remise aux normes du gaz – Construction d'un ossuaire – Reprise des concessions



Nos associations toujours très actives !

Randonnée des Châtaignes – Passage du Père Noël – Vide greniers – Halloween – Patchwork – troc Plantes – Concours de belote



Lors du 11 Novembre, les enfants de l'école nous ont chanté La Marseillaise !

