

PLANNING CALENDRIER DE L'AVENT 2017 :

Vendredi 1^{er} décembre - étoile en vitrail de Maribambelle (lancement par du DIY pour le symbole)

2 avoir de l'argent pour acheter des courses pour un SDF et les lui offrir dans un sac en papier customisé

3 écrire sa liste au père Noël en mangeant des pâtes de fruits

4 planter 3 pots de blé pour la Ste Barbe

5 construire un village inuit en 3D

6 pâtisserie : cannes de Saint Nicolas

7 déco de table de Noël : bougeoir recyclé

8 voir le dernier film de Disney au ciné

9 confectionner une carte pour sa mamie

10 pâtisserie : bonhommes en pain d'épice

11 activité manuelle (en vue de l'anniversaire de son papi)

12 peinture : customiser des anges en craft - cultura

13 faire des bougeoirs boule de neige pour la déco de table de Noël + manger à la bougie pour la Sainte Lucie

14 porter notre pyjama de Noël

15 traditionnel « bon pour film de Noël + chocolat chaud » :P

16 fabriquer une mangeoire pour oiseau en bâton glace

17 aller à la patinoire

18 aller donner du pain aux chevaux

19 déco de table de Noël - renne 3D doré

20 visiter une crèche

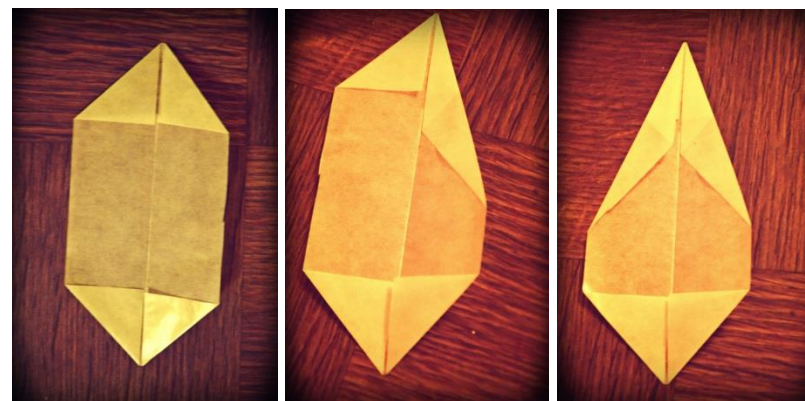
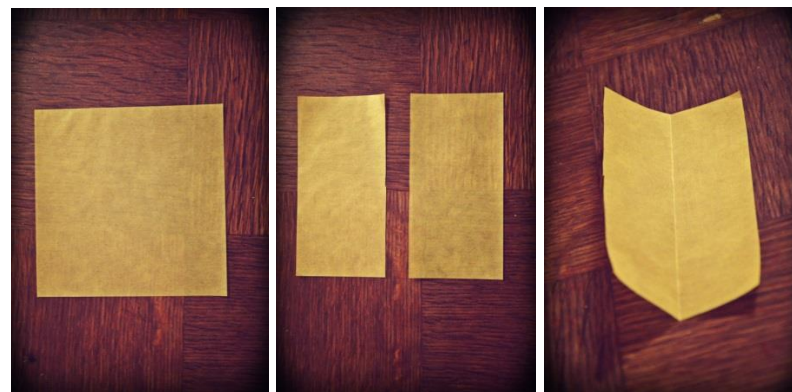
21 marque place - "noël n'est pas un jour ni une saison, c'est un état d'esprit"

22 couture guirlande de cœur en feutrine pour le sapin

23 déco de table de Noël - mini sapin de cyprès sur socle doré

24 aider à la préparation

Vendredi 1^{er} décembre



d'après les étoiles en vitrail de Maribambelle bulle

<http://maririe.canalblog.com/archives/2015/12/15/33070997.html>

Samedi 2 décembre



Dimanche 3 décembre



- 150 g de chair de fruit (mangue, framboise, kiwi, passion, pomme... au choix !)
- 75 g de jus d'orange frais ou sans sucre ajouté
 - 3 g d'agar agar

1. Lavez, épluchez et découpez les fruits de votre choix en petits cubes.
2. Dans une casserole, versez les dés de fruits, le jus d'orange et l'agar-agar. Faites bouillir 5 minutes à feu moyen sans cesser de mélanger.
3. Mixez le mélange, puis répartissez dans des moules en silicone. Réservez 2 h au frais.
4. Démoulez et savourez

Lundi 4 décembre
(Sainte Barbe)



Mercredi 6 décembre
(Saint Nicolas)



250g de beurre mou
55 g de sucre glace

225 g de farine
75 g de maïzena

Mardi 5 décembre



1. Mélanger les ingrédients secs (farine, maïzena, sucre glace)
2. Ajouter le beurre mou
3. À l'aide d'une cuillère en bois incorporer le beurre, mélanger suffisamment pour obtenir une pâte
4. Placer la pâte dans une poche à douille cannelée
5. Former des cannes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en veillant à les espacer
6. Enfourner dans un four préchauffé à 170 C pendant 15 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
7. Retirer du four, déposer les cannes sur une grille et laisser refroidir.

Jeudi 7 décembre



Samedi 9 décembre



Vendredi 8 décembre 2016

