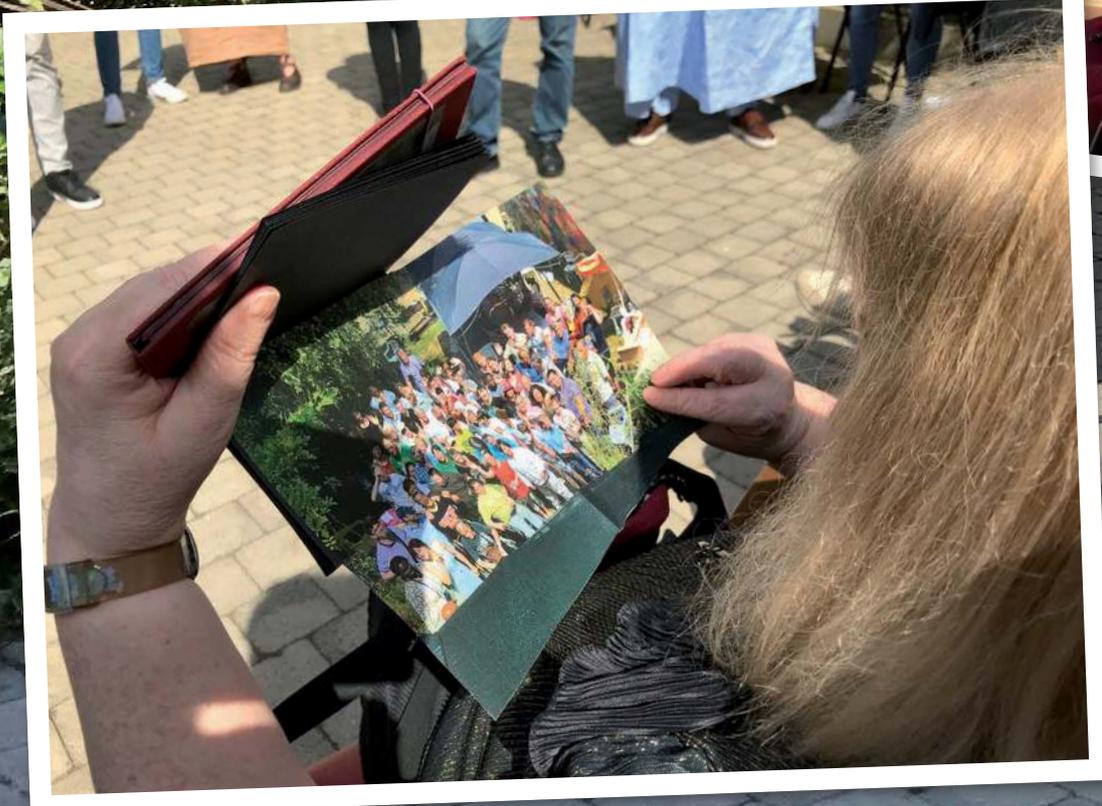


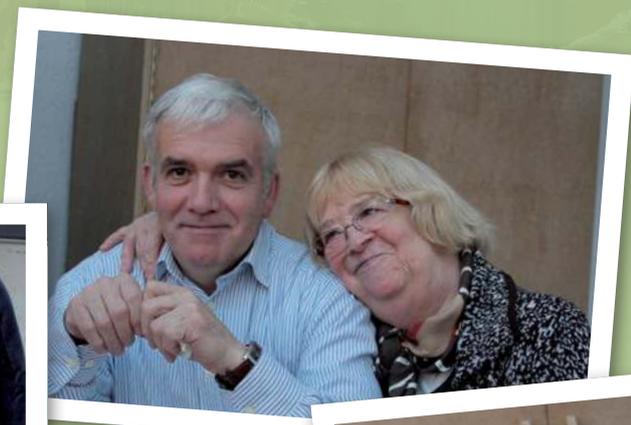


Voyage au coeur de La Forestière Été 2021

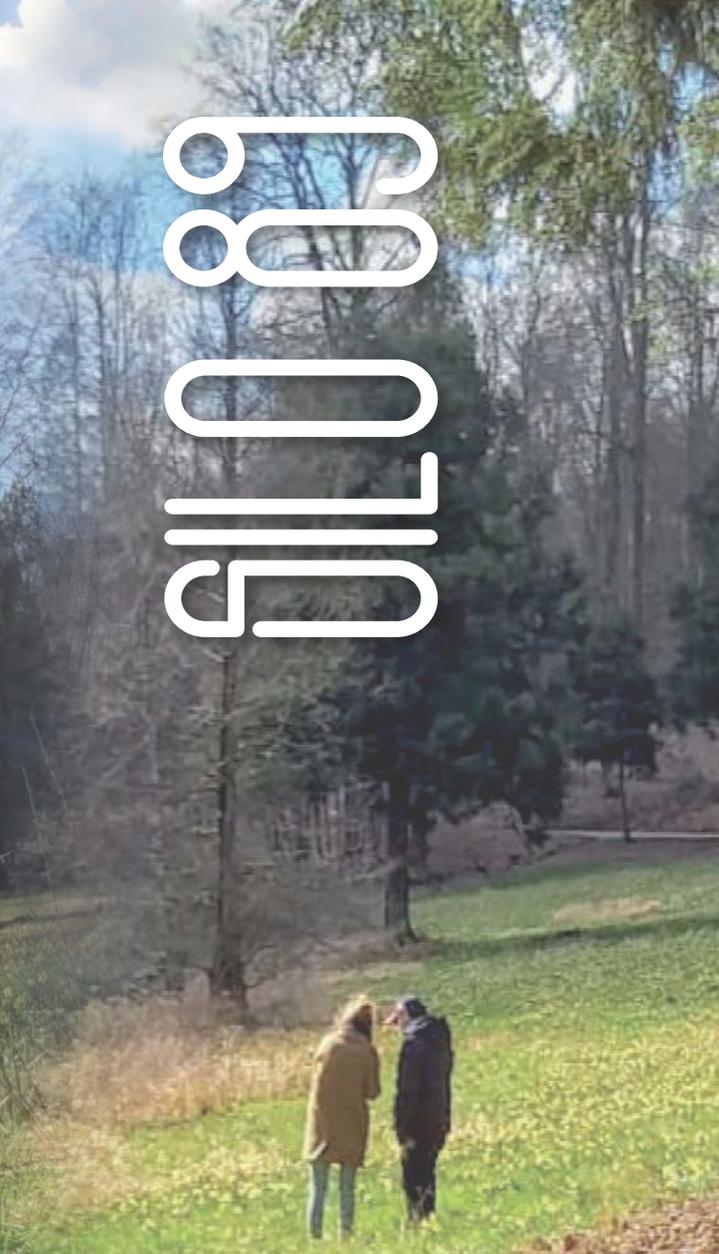


Un énorme merci
à l'équipe technique
pour le travail
éprouvant qu'elle
effectue au quotidien.

Nous souhaitons
une belle retraite
à Gisèle



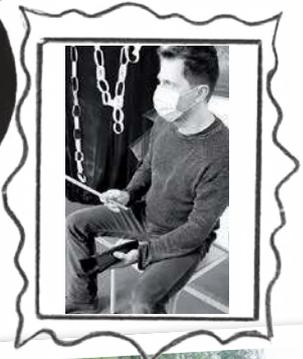
3015











Silo SENS





100





Siloes







À faire chez vous

Par Patrick et Didier



Ingrédients

Pour la pâte

- 300 gr de farine
- 1 càs de sucre en poudre
- 100 gr de beurre
- 15 cl d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel

Pour la pâte d'amandes

- 250 gr d'amandes mondées
- 100 gr de sucre en poudre
- 5 cl d'eau de fleur d'oranger
- 1 blanc d'oeuf
- 2 pincées de cannelle

Préparation

- 1** Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la pincée de sel. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger, ajouter l'eau de fleur d'oranger et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse et ferme. La laisser reposer 10 minutes au frais.

Cornes de gazelles



- 2** Pendant ce temps, préparer la pâte d'amandes : broyer les amandes au mixeur. Les mettre dans un saladier avec le sucre, l'eau de fleur d'oranger, le blanc d'oeuf et la cannelle. Pétrir.
- 3** Étaler un morceau de pâte sur le plan de travail fariné en un disque d'environ 18 cm de diamètre. Le couper en 4 de façon à obtenir 4 triangles.
- 4** Prélever une petite boule de pâtes d'amandes et la façonner en un petit cigare. Le déposer sur le bord arrondi d'un triangle et le rouler à l'intérieur. Recourber les bords du croissant obtenu. Procéder ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 5** Disposer les gâteaux sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé. Piquer ensuite le dessus de chaque gâteau d'un petit coup de fourchette.
- 6** Mettre au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 15 minutes (elles ne doivent pas dorer). Laisser refroidir avant de servir.



Merci à Ouley

A close-up photograph of several white cherry blossoms in full bloom. The flowers have five petals and numerous stamens with dark brown anthers. The background is a clear, bright blue sky. Some green leaves are visible, some showing signs of aging or damage.

Excellent été
à chacun

Merci à toutes les équipes pour l'élaboration de ce voyage, les Silo 89, Pol Silo 93 et Silo Sens.



Un don, un legs ?

Toute contribution est bienvenue pour nous soutenir ponctuellement ou même durablement.

La Forestière a de grands défis à relever dont un projet de construction et rénovation de ses bâtiments, pour lequel l'asbl a reçu un accord de principe de la Cocof. L'objectif est de rendre les espaces plus adaptés, plus accessibles aux personnes porteuses de handicap et moins énergivores.

Votre aide est donc nécessaire pour poursuivre nos activités dans un cadre accessible, sécurisant et de qualité.

Votre soutien est plus que jamais précieux!
N° de compte CBC BE07 7320 1730 6366
Attestation fiscale dès 40 euros.



La Forestière ASBL
rue de l'Été 89
1050 Bruxelles

02 649 25 45
laforestiere@forestiere.be
www.forestiere.be

  laforestiere89

