



Le p'tit journal de Handi'Evangile

- Décembre 2023 – N°11 -

EDITO

Noël, l'enfant Jésus vient chez nous, tout petit enfant, nous l'attendons avec impatience.

Ce temps de l'Avent nous invite à aller au plus loin de nous même en nous mettant au service de Dieu, devenir le plus petit pour accueillir le petit Jésus.

« Mon chemin d'Avent » m'invite cette année à m'arrêter un peu chaque jour pour un moment de prière, de partage, de préparation pour recevoir ce petit enfant.

Toute l'équipe de
Handi'Evangile te
souhaite un Joyeux
Noël.

« Quand j'étais petit... »

Quand j'étais petit... eh oui, même moi j'ai été petit, il me semble qu'il n'existait pas encore de calendriers de l'Avent. Aujourd'hui, il en existe beaucoup, avec, pour certains, un petit cadeau pour chacun des jours qui rapprochent de Noël. Vous avez peut-être un calendrier de l'Avent chez vous.

Quand j'étais enfant donc, il n'y avait pas de calendrier de l'Avent, en tout cas, il n'y en avait pas à la maison, mais, avec un simple agenda, je cochais chacun des jours conduisant à Noël, et ceci développait l'espérance, la joie, aussi l'excitation. C'est cela Noël : nous attendons une Bonne Nouvelle, la naissance d'un petit enfant, de Jésus, la présence du Fils de Dieu auprès de chacun de nous, son amour, son attention. Dieu ne nous fait pas de « cadeaux », ou plutôt, il nous offre le plus beau des cadeaux, Jésus, son Fils.

Mes amis, que je connais bien pour la plupart d'entre vous, désirons la joie de Noël ; essayons aussi de partager notre joie de chrétiens avec ceux que nous croisons, à la maison, au travail, partout.

+ Pascal Wintzer
Archevêque de Poitiers

La gourmandise de Sylvie



DES MENDIANTS

INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat de chocolat au choix, noir, au lait ou blanc.
- Des fruits secs de ton choix : amande, noisette, pistache ou raisins secs. écorce d'Orange Confites.

- 1- Casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre au bain-marie.
- 2- Dépose de petites cuillerées de chocolat fondu. Sur une feuille de papier sulfurisé en formant des ronds avec le dos de la cuillère.
- 3- Pose sur chaque rond 4 ou 5 fruits secs de ton choix et une écorce d'orange confite.
- 4- Laisse durcir avant de déguster.

SOUVENIR DE LOURDES



La gourmandise de Julien

LES DENTS DE LOUP



INGRÉDIENTS

- 1- 200 g de sucre Semoule.
- 2- 200 g de farine. 2 blancs, d'œuf.
- 3- 2 cuillères à soupe d'Anis vert en grain.

La veille

- 1- Monte les blancs en neige en meringue avec le sucre.
- 2- Tamiser la farine et la mélanger avec les grains d'anis. Et versez se mélange en pluie sur la meringue en mélangeant délicatement.
- 3- Versez cette pâte un peu molle dans un récipient légèrement fariné.
- 4- Couvrir d'un film alimentaire en contact et laisser reposer une nuit au frigo.

Le lendemain

- 5- Étalez cette pâte sur un plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur d'environ 4 millimètres.
- 5- Découper des triangles isocèles de 8 cm de base et 10 cm de haut. Poser ces triangles sur une plaque couverte de papier cuisson en les espaçant.
- 6- Préchauffer le four à 160°. Et cuire 8 à 10 Min. Elles doivent rester très lisses et très blanches et gonfler légèrement.

Sortir du four avant qu'elle ne commence à dorer en bordure. Laissez refroidir sur une grille.

Quelques dates :

Samedi 9 décembre : Halte spirituelle à la Maison Saint-Hilaire à Poitiers.

Dimanche 4 février : Retour de Lourdes à Notre-Dame de Pitié à La Chapelle Saint Laurent.

Dimanche 5 mai : Fête de Handi'Evangile à Lençloître.

Du dimanche 4 au vendredi 9 août : Pèlerinage à Lourdes.

A tes crayons de couleurs

