

Vite Lu

L'information qui concerne tout le monde au lycée

Recette des oreillettes

2 œufs ,30 g de sucre ,75 g de beurre ,1 sachet de sachet de levure ,1 sachet de sachet de sucre vanille
1 Citron ,100 g d'eau tiède,Sucre glace, Huile de friture, 500 g de farine

Mélanger farine, sucre, levure et sucre vanillé.
Faire un puits, y mettre les œufs, le beurre fondu, l'eau et le jus de citron.
Mélanger et pétrir.

Abaisser la pâte en une feuille très fine. Découper des losanges, des rectangles ou des cercles.
Mettre l'huile à chauffer dans une poêle. Y plonger les motifs découpés et laisser frire légèrement.
Retirer avec une écumoire et égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace.



Beignets de carnaval (Alsace)

Dans le creux de la farine, ajouter les différents ingrédients. Bien pétrir pour obtenir une pâte souple et aérée.
Faire une abaisse d'environ 1cm d'épaisseur que l'on découpera en carrés, losanges ou ronds (à l'aide d'un verre, par exemple).

Faire dorer dans une friture moyennement chaude, puis égoutter et saupoudrer de sucré et de cannelle ou de sucre glace.

Ces beignets se dégustent tels quels -tièdes ou froids- et peuvent s'accompagner de fruits en compote.



625 g de farine tamisée, 31.5 cl de lait tiède, 4 cuillères à soupe de sucre, 2.5 œufs, 1.25 cuillère à soupe de cuillère à soupe de kirsch (facultatif),
94 g de beurre, 2 pincées de sel, 25 g de levure de bière.

Bon Carnaval ; mardi gras le 05 mars 2019

La **Chandeleur** est une fête religieuse qui célèbre la présentation de l'enfant Jésus au Temple et se fête 40 jours après Noël. Elle tire son nom du mot latin "candela", signifiant "chandelle".

Comme de nombreuses traditions, la fête de la Chandeleur est accompagnée de ses **superstitions**: si les paysans ne faisaient pas de crêpes à la Chandeleur, le blé serait mauvais l'année suivante ("*Si point ne veut de blé charbonneux, Mange des crêpes à la Chandeleur*"). Faire des crêpes oui, mais pas n'importe comment! Pour être assuré que la récolte sera bonne et la famille prospère, il convenait de faire sauter la première crêpe de la main droite en tenant un Louis d'or dans la main gauche. La crêpe était ensuite déposée sur l'armoire de la chambre, la pièce d'or placée à l'intérieur, jusqu'à l'année suivante. A la Chandeleur suivante, on récupérait le tout et l'on donnait la pièce au premier pauvre que l'on rencontrait.

Les crêpes	
Les ustensiles :	Les ingrédients :
Un SALADIER 	250 g de FARINE 
Un BOL 	4 ŒUFS 
Un FOUET 	1/2 litre de LAIT 
Une CUIILLERE en bois 	50 gr de BEURRE 
	1 sachet de SUCRE VANILLÉ 
	50 gr de SUCRE en poudre 

Journée : Portes ouvertes de lycée agricole de Gignac, le 16 mars de 8h30 à 18h.

Journées :Agro-équipements le 15 mars et le 16 mars au lycée. De nombreux professionnels seront présents ce jour là. Des food trucks vous proposeront quelques mets pour vous restaurer à midi.