

Opération CARMEL



C'est onctueux, c'est gourmand, il peut s'utiliser dans de nombreuses recettes (crêpe, tarte, flan, far, cheesecake,...), c'est le **CARMEL au beurre salé** !

L'APEL vous propose **tout au long de l'année** d'acheter des pots de caramel bretons *Yann de Bretagne* au goût inimitable. Fondez pour cette opération en commandant début décembre quelques pots.

En attendant, voici une recette so british qui permet d'utiliser le caramel.

BROWNIE



INGREDIENTS

180 g de chocolat pâtissier
180 g de beurre
180 g de sucre
90 g de farine
3 oeufs
16 caramels au beurre salé ou ½ pot
130 g de noix
Quelques noisettes

Tout cela pour 6 personnes.

Recette Cuisine AZ.

PREPARATION

ÉTAPE 1 - Préchauffez votre four Th.6 (180°C).
ÉTAPE 2 - Dans un bol qui va au micro-ondes, faites fondre le chocolat et le beurre.
ÉTAPE 3 - Battez les oeufs et ajoutez le sucre.
ÉTAPE 4 - Versez le chocolat fondu, puis progressivement la farine.
ÉTAPE 5 - Concassez les noix et les noisettes (gardez-en quelques unes pour la décoration) et coupez en morceaux les caramels. Ajoutez le tout à la préparation.
ÉTAPE 6 - Verser dans un moule carré, si besoin beurré ou des moules individuels.
ÉTAPE 7 - Faire cuire et servez tiède.

EN PHOTO



L'équipe de l'APEL presque au complet – octobre 2017

A BICYCLETTE

Pour 5 vélos de la cour de récréation des maternelles, on recherche un parent soudeur pour remettre les cadres et un parent menuisier pour refaire des selles en bois.

Et aussi...

Coupons réponses : merci de les déposer dans la boîte aux lettres bleue de l'APEL située dans la grande cour, sous le préau.

A NOTER dans vos agendas : le **28 novembre 2017 à 20h30** aura lieu la prochaine réunion de l'APEL. Si vous souhaitez qu'on évoque un sujet, voici l'adresse où nous contacter : apelndmontfort@gmail.com



A bientôt pour le prochain MEMO.