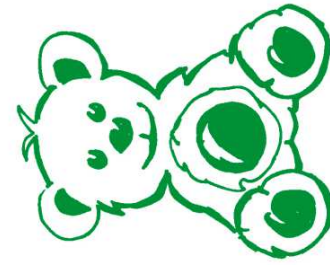


14, 15 et 16
décembre
2012

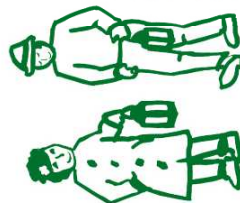


La magie de Noël

14^{ème} édition



La Mothe Saint-Héray (79)



Entrées gratuites*

Infos : 05 49 05 06 05 ou
www.la-mothe-saint-heray.fr

Programme diffusé dans les commerces, lieux publics et sur les stands des exposants.



Vendredi 14 18h15 Balade de Noël aux lampions

sur inscription au 05.49.05.06.05 (maximum 80 pers.),
RDV au Syndicat d'Initiative. Avec le soutien de Faites des
Lumières de S^t-Maixent l'Ecole.

Samedi 15 20h30 Concert de Noël

en l'église, par le Collegium vocal de Chauray

Dimanche 16 9h-18h Marché de Noël (80 exposants)

Marché aux Truffes (9h30) et dégustations de recettes de
cuisine à base de truffes.

Spectacles de rue, contes de Noël à 11h à la Bibliothèque
pour les 2-6 ans, séances photos avec le Père Noël, jeux en
libre accès, manège, restauration rapide, buvettes...

Dessert Crème brûlée truffée

12 parts



Photo : Christine RICHARD

Ingrédients :

1 litre de crème liquide	12 jaunes d'œufs
1 cuiller à café de vanille liquide ou les graines d'une gousse.	150 g de sucre. Une truffe fraîche d'environ 10 g râpée

Recette réalisée
le 16 décembre
par les cuisiniers
de l'Amicale des
Cuisiniers des
Deux-Sèvres

- Mélanger les ingrédients et cuire dans des
plats individuels, à four doux (90°C) jusqu'à ce
que la crème « prenne ».
- Refroidir.
Au moment de servir, parsemer de sucre
cassonade et faire caraméliser sous le grill ou à
l'aide d'un chalumeau.

Le Souk



Photo : Martin CHARPENTIER

* sauf balade aux lampions, concert de Noël, séances photos avec le Père Noël, dégustations à base de truffes. L'organisateur se réserve le droit d'apporter toutes modifications au programme. MERCI A TOUS.