Dimanche 27 novembre – Couronne de l'Avent

La saveur des mercis

En cette première semaine de l'Avent, nous souhaitons mettre l'accent sur la reconnaissance. Nous voulons dire MERCI pour les terres qui nous fournissent de quoi manger, MERCI pour les aliments, MERCI pour cette nourriture diverse et variée que nous allons manger et qui va nous rassasier. MERCI Seigneur pour ce pain que tu nous donnes.
Pour dire MERCI, nous vous proposons une préparation pour un pain croustillant. Préparez le sachet et mettez-le au centre de votre couronne de l'Avent.
A Noël, vous aurez la possibilité d'offrir votre préparation ou de réaliser la recette et de la partager.

Le matériel :

- Un sachet (env. 14,5 cm par 23,5 cm)
- Du raphia ou du ruban
- 1ère bougie de l'Avent
- 250 g de farine
- ½ cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe de graines de tournesol
- 2 cuillères à soupe de graines de lin

Comment faire ?

Préparation du sachet

- Mettez dans le sachet : la farine, le sel, les graines de tournesol et les graines de lin en différentes couches
- Fermez le sachet avec le raphia ou le ruban
- Ecrivez sur une feuille les instructions pour finaliser la recette ou utilisez l'étiquette déjà toute prête (voir page suivante)
- Découpez et roulez l'étiquette. Puis attachez-la au sachet

Mise en place

- Placez le sachet fini au centre de la couronne de l'Avent
- Placez la 1ère bougie de l'Avent à côté du sachet

© Avent Autrement

Pain croustillant

Il vous faut encore :

- ¼ de cube de levure (environ 10g)
- 2 dl d'eau

- Versez le contenu du sachet dans un grand bol
- Emiettez la levure dessus
- Ajoutez l'eau
- Mélangez et pétrissez en pâte très humide
- Laissez la pâte doubler de volume durant 1h30, à couvert et à température ambiante
- Préchauffez le four à 200°C
- Préparez 2 plaques avec du papier cuisson
- Sur un plan bien fariné, abaissez la pâte par portion, à env 2mm d'épaisseur
- Découpez des rectangles d'env 12 cm x 6 cm et déposez-les sur les plaques
- Cuisez env 18 min par plaque dans la moitié inférieure du four
- Retirez et laissez refroidir les pains croustillants sur une grille

© Avent Autrement