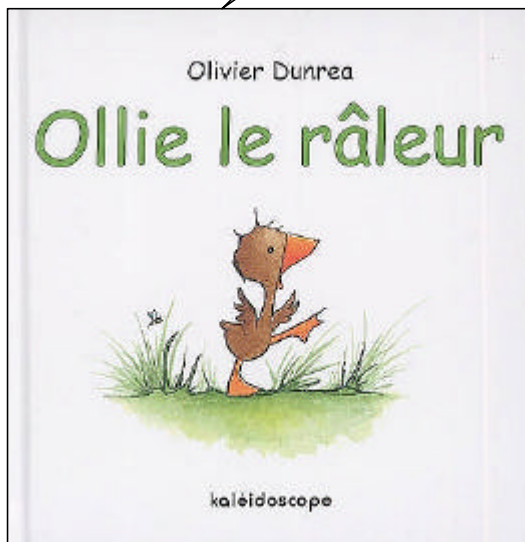


5 - c  
gauche

Chère mamie  
Mon anniversaire c'est le  
25 mars.  
J'aimerais bien un vélo  
rouge à 3 vitesses.  
Merci  
Nicolas



JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
1 L. Jour de l'An	1 J. Ella	1 J. Aubin	1 D. Rameaux	1 M.E. du Travail	1 V. Justin
2 M. Basile	2 V. Présentation	2 V. Charles le B.	2 L. Sandrine	2 M. Boris	2 S. Blandine
3 M. Geneviève	3 S. Blaise	3 S. Guénolé	3 M. Richard	3 J. Phil., Jacq.	3 D.F. des Mères
4 J. Odilon	4 D. Veronique	4 D. Cosimir	4 M. Isidore	4 V. Sylvain	4 L. Clotilde
5 V. Edouard	5 L. Agathe	5 L. Olive	5 J. Irène	5 S. Judith	5 M. Igor
6 S. Epiphanie	6 M. Gaston	6 M. Colette	6 V. Vendredi Saint	6 D. Ordre	6 M. Norbert
7 D. Raymond	7 M. Eugénie	7 M. Félixté	7 S. J.-B. de la S.	7 L. Gisèle	7 J. Gilbert
8 L. Lucien	8 J. Jacqueline	8 J. Jean de Dieu	8 D. PAQUES	8 M. VICTOIRE 45	8 V. Médard
9 M. Alic	9 V. Appoline	9 V. Françoise	9 L. L. de PAQUES 1	9 M. Pacôme	9 S. Diane
10 M. Guillaume	10 S. Arnaud	10 S. Vivien	10 M. Fulbert	10 J. Solange	10 D. Landry
11 J. Paulin	11 D. N.-D. Lourdes	11 D. Rosine	11 M. Stanislas	11 V. Estelle	11 L. Barnabé
12 V. Tatiana	12 L. Félix	12 L. Justine	12 J. Jules	12 S. Jean-d'Arc	12 M. Guy
13 S. Yvette	13 M. Béatrice	13 M. Rodrigue	13 V. Ida	13 D. Ordre	13 M. Antoine de P.
14 D. Nino	14 M. Valentin	14 M. Mathilde	14 S. Maxime	14 L. Matthias	14 J. Elisée
15 L. Rémi	15 J. Claude	15 J. Louise	15 D. Paterna	15 M. Denise	15 V. Germaine
16 M. Marcel	16 V. Julienne	16 V. Bénédicte	16 L. Benoît-J.	16 M. Honoré	16 S. J.-Fr. Régis
17 M. Roseline	17 S. Alexis	17 S. Patrice	17 M. Anicet	17 J. ASCENSION	17 D.F. des Pères
18 J. Priace	18 D. Bernadette	18 D. Cyrille	18 M. Parfait	18 V. Eric	18 L. Léonce
19 V. Marius	19 L. Gabin	19 L. Joseph	19 J. Emma	19 S. Yves	19 M. Romuald
20 S. Sébastien	20 M. Mardi-Gras	20 M. Printemps	20 V. Odette	20 D. Germain	20 M. Silvine
21 D. Gilles	21 M. Cendres	21 M. Clémence	21 S. Anselme	21 L. Constantin	21 J. ETE
22 L. Vincent	22 J. Isabelle	22 J. Léa	22 D. Alexandre	22 M. Emile	22 V. Alban
23 M. Bernard	23 V. Lazare	23 V. Victorien	23 L. Georges	23 M. Didier	23 S. Audrey
24 M. Fr. de Sales	24 S. Modeste	24 S. Cath. de Sub.	24 M. Fidèle	24 J. Donatien	24 D. Jean-Bapt.
25 J. Conv. S. Paul	25 D. Roméo	25 D. Humbert	25 M. Marc	25 V. Sophie	25 M. Prosper
26 V. Paul	26 L. Nestor	26 L. Annonciation	26 J. Alide	26 S. Bérenger	26 M. Anthelme
27 S. Angèle	27 M. Honorine	27 M. Habib	27 V. Zita	27 D. PENTECOTE	27 M. Fernand
28 D. Jacques	28 M. Romain	28 M. Ombren	28 S. Jour du Souv.	28 L. Germain	28 J. Irénée
29 L. Gilles	29 M. Cécile	29 J. Guifady	29 D. cath. de St-J.	29 M. Aymar	29 V. Pierre, Paul
30 M. Martine	30 M. Martine	30 V. Amédée	30 L. Robert	30 M. Ferdinand	30 S. Martial
31 M. Marcelle		31 S. Benjamin		31 J. Visitation	



**GÂTEAU CRÊPES** Note de la recette :

Recette proposée par [CuisineAZ.com](http://CuisineAZ.com)

**Pour 8 Personne(s)**

- ⌚ Temps de préparation : **30 min**
- 🕒 Temps de cuisson : **45 min**
- 🕒 Temps de repos : **1 h**

**Ingredients :**

- préparation pour pâte à crêpes : 1 sachet
- lait : 0,5 litre
- chocolat en poudre : 2 c. à soupe
- crème pâtissière : 1 sachet
- huile : 3 c. à soupe
- crème chantilly : 1 bombe

**Préparation :**

Verse la préparation pour pâte à crêpes dans un saladier. Ajoute le lait, l'œuf et 2 c. à soupe d'huile. Remise pendant 1 min au fouet.  
 Dans un autre saladier, verse la moitié de la préparation.  
 Incorpore le chocolat au fouet dans une moitié de la pâte. Prépare la crème pâtissière selon les indications du sachet, laisse-la refroidir.  
 Chauffe une crêpière huilée, verse une petite louche au centre et retourne quand c'est cuit. Fais cuire toute la pâte, insère et chocolat. Pose une crème nature sur un plat. Tartine-la de crème pâtissière, ajoute une crêpe au chocolat et ainsi de suite.  
 Mets le gâteau au frais, cuis au moment de servir, décor de pointe de chantilly.

80	1	9	0
81	1	9	0
82	1	9	0
83	1	9	0
84	1	9	0
85	1	9	0
86	1	9	0