

## Date des prochaines célébrations

**Dimanche 5 mai 2019,**

salle Notre Dame (église Ste Bernadette):

"Silence, ça pousse; le royaume de Dieu est là"

Contacts: Agnès Audrezet 02 -40 59 -16 -28

[eric.audrezet@free.fr](mailto:eric.audrezet@free.fr)

## Jésus t'invite à sa table

Lors du dernier éveil à la foi, les enfants ont compris que Dieu aimait tout le monde.

Aujourd'hui Jésus nous invite à sa table.

**Viens avec tes parents, tes copains...partager le pain de Jésus, le**



**Dimanche 10 mars 2019**

**de 11h00 à 12h15 à la salle Notre Dame**

**à l'église Ste Bernadette**

## Pour réfléchir avec votre enfant :

Dans la famille, les repas sont des moments intenses.

C'est au repas surtout que toute la famille se retrouve, que s'expriment les joies ou les peines... La table est un lieu de communication, de rencontres, d'échanges, de partage, en familles, entre copains...

La nourriture que nous mangeons est un don de Dieu, autour de tout ce qui existe. C'est lui qui a tout créé et qui est à l'origine de toute vie.

Manger, c'est être recréé par Dieu. Rendre grâce à Dieu au moment des repas c'est reconnaître cette réalité.

Mais les repas pris à la maison peuvent nous faire penser à un autre repas, celui de l'Eucharistie. C'est au cours d'un repas que Jésus nous fait le don de sa vie. Voilà pourquoi nos repas peuvent être l'occasion d'exprimer notre espérance de partager le pain de la vie et le vin du Royaume Eternel

## Préparation :

Prépare à la maison des petits pains à l'aide de la recette ci-jointe et apporte les... tu peux aussi en acheter un.

A la célébration, nous les partagerons ensemble à la sortie de l'église.

Tu peux aussi réfléchir à la question « ça sert à quoi un copain ? »

## La recette

Ingrédients :

- 5 petits verres de farines – soit environ 250g de farine ;
- de la levure de boulangerie – 1 sachet ou 5/6g ;
- une cuillère à café de sel ;
- 1 verre ½ à 2 verres environ – soit moins de 20cl

1. Mélange le sel et la levure dans 1 verre ½ d'eau tiède.
2. Verse la farine dans le saladier, en formant un puit.
3. Verse le verre ½ d'eau tiède contenant la levure, petit à petit, en mélangeant bien.
4. Pétris la pâte pendant 15 minutes, pour obtenir une boule homogène.

S'il reste de la farine qui ne se mélange pas, ajoute encore un peu d'eau, mais pas trop.

**Attention : si tu mets trop d'eau, ta pâte deviendra collante.**

5. Mouille le torchon. Couvre la pâte avec le torchon humide.
6. Laisse reposer 20 minutes entre 22 et 25°.
7. Partage la pâte en 4 et façonne 4 boules pour faire 4 petits pains.
8. Laisse reposer 60 minutes entre 22 et 25°.
9. Préchauffe le four à thermostat 8 (240°).
10. Si possible, placer un récipient résistant à la chaleur rempli d'eau chaude au fond du four.
11. Place les pains sur une plaque de four huilée.
12. Fais une croix sur les pains avec un couteau tranchant.
13. Humecte les pains avec un peu d'eau.
14. Fais les cuire 30 à 40 min environ à thermostat 8 (240°).