



RASSEMBLEMENT DIOCÉSAIN DE NOËL : LE MARDI 12 DÉCEMBRE 2024!

Mes chers amis,

À l'approche de Noël, je vous invite tous et toutes à une rencontre spéciale, **un rassemblement diocésain de Noël, dans l'esprit d'une maisonnée de foi.**

On prendra le temps d'échanger entre nous, de partager la Parole de Dieu et de vivre un beau temps de prière.

Je vous donne donc rendez-vous, sur Zoom, le jeudi soir 12 décembre prochain, à 19 h. L'activité durera environ 1 h 15 min. **Saisissons ensemble cette belle occasion de nous rassembler et de préparer spirituellement nos cœurs, afin d'être prêts et prêtes à donner Jésus à tous ceux et celles que nous croiserons durant le temps de Noël !**

Bienvenue à tous! Venez nombreux! **Monseigneur Albert**

TROIS PRIX DE PRÉSENCE SERONT REMIS !!

Nous vous accueillerons en ligne dès 18 h 45.

Pour vous joindre à la rencontre Zoom, cliquez sur le lien ci-dessous :

<https://us06web.zoom.us/j/82773064613?pwd=qMMeC5FGlo6OqloVOkvrM644lrw0z8.1>

Meeting ID: 827 7306 4613

Passcode: 720209

Pour briser la glace, nous aurons **un jeu** avec nos chants de Noël traditionnels.

Suivra ensuite **un partage de la Parole** de Dieu sur le thème de la **joie**, suivi d'un beau **temps de prière. Merci d'avoir une Bible en main.**

C'est donc un rendez-vous, sur Zoom, le jeudi soir 12 décembre prochain, à 19 h. Alors préparez-vous un petit verre (on a mis des suggestions au bas de l'invitation), installez-vous devant votre crèche, votre sapin ou vos décorations de Noël et passons un beau temps de fraternité ensemble, à l'approche de cette grande fête de la Nativité de notre Sauveur.

Si vous faites partie d'une maisonnée de foi, partagez à vos amis cette invitation: nous n'avons pas les adresses de tout le monde. Mais tous seront chaleureusement accueillis.

À bientôt! Ce sera un plaisir de vous revoir!



Chocolat chaud

- 1 ¼ tasse de lait
- 1.5 once de chocolat mi-sucré, haché
- 1/4 c. à thé d'essence de vanille
- 1/4 tasse de crème 35 %, fouettée (facultative)

Dans une casserole, chauffer le lait sans le faire bouillir. Ajouter le chocolat et fouetter jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter l'essence de vanille. Mélanger.

Verser dans un bol ou une grande tasse chaudes. Coiffer de crème fouettée.

Pour le rendre un peu plus festif, ajouter un peu de piment de Cayenne ou un peu d'essence de menthe.



Cocktail de Noël



- Jus de canneberge, quantité suffisante
- Jus d'orange, quantité suffisante
- Glaçons
- Eau minérale effervescente
- Tranches d'orange en demies

1. Dans un pichet, mélanger le jus de canneberge et le jus d'orange.
2. Emplir un grand verre de glaçons.
3. Verser du jus à la moitié du verre, combler le reste d'eau minérale.
4. Garnir d'une demi-tranche d'orange.

Pour le jazzer un peu... Ajoutez-y un peu de liqueur d'agrumes (Cointreau, Triple Sec). Décorez-le avec des canneberges, des bâtons de cannelle ou encore des airelles de Pomme Grenade.

Lait de poule (Eggnog pour 5 personnes!)

- 3 œufs
- 35 ml de miel liquide ou de sirop d'érable
- Une pincée de sel
- 2 tasses de lait (500ml), divisé
- 1/2 c. à table d'extrait de vanille
- Suggestions d'arômes facultatives (voir Conseils)



1. Dans une grande casserole, fouetter les œufs, le miel et le sel. Ajouter graduellement 1 tasse (250 ml) de lait. Cuire à feu mi-doux, tout en remuant jusqu'à ce que le mélange enrobe le dos de la cuillère, de 12 à 15 minutes. (Éviter de faire bouillir).
 2. Verser dans un grand bol à l'épreuve du feu; incorporer le reste du lait et la vanille. Déposer le bol sur de l'eau glacée et remuer fréquemment jusqu'à ce que la préparation soit froide, environ 15 minutes. Couvrir et réfrigérer au moins 3 heures.
 3. Au moment de servir, incorporer au fouet une des suggestions d'arôme, si désiré.
 - Incorporer $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tasse (125 à 250 ml) de rhum ou de brandy ou un mélange des deux.
 - Incorporer $\frac{3}{4}$ de c. à thé de granules de café instantané dissoutes dans $\frac{1}{2}$ c. à table d'eau chaude ou de 1 c. à thé d'extrait de rhum.
 - Incorporer 1 tasse (250 ml) de crème glacée à la vanille, ramollie et mélanger au fouet ou au malaxeur.
 - Remplacer la moitié du lait par un mélange aromatisé à base de produits laitiers de votre choix : amaretto, vanille française ou crème irlandaise.
- On peut conserver le lait de poule, couvert, au réfrigérateur pendant plusieurs jours.
 - Pour servir, déposer le bol de lait de poule sur de la glace et servir dans les deux heures suivantes.
 - Pour un lait de poule crémeux, incorporer délicatement 1 tasse (250 ml) de crème fouettée ou de garniture fouettée.

