



Le mot du maire

Chers Concitoyens,

La rentrée a sonné depuis un bon moment déjà, apportant à sa suite l'automne avec ses belles couleurs...

Nos enfants ont retrouvé le chemin de l'école depuis bientôt deux mois avec toutes les nouvelles directives imposées par l'inspection académique (tant sur les programmes que sur les réglementations et préventions).

À ce sujet, je rappelle que le plan Vigipirate est toujours d'actualité et qu'il a même été renforcé en imposant aux enseignants et aux municipalités une vigilance accrue !

L'ensemble du conseil municipal avait décidé en juin dernier de la réorganisation complète de notre cantine scolaire. C'est chose faite, et même bien faite, nos enfants profitant ainsi depuis début septembre des repas fournis par la cuisine centrale de la ville de Nemours. Ils apprécient ainsi la qualité des plats servis et leur réelle variété avec de nombreux produits locaux... J'ai pu moi-même le constater en « m'invitant » à leurs côtés lors de la semaine du goût pour y déguster entre autres le fameux bœuf à la sauce chocolat ! Il s'agit d'un bon choix de l'équipe municipale qui agrmente la pause méridienne de nos chers enfants...

La nouvelle pratique du Conseil Départemental pour aider les communes rurales porte ses fruits puisque notre commune a été retenue pour son projet de rénovation de l'accès au bureau de la directrice d'école. Ainsi une aide de l'ordre de 47 % de l'investissement complet nous a été accordée au titre du Fonds d'Équipement Rural (FER). Ce financement nous permettra de réaliser les travaux durant les vacances de février 2017.

Je voudrais aussi saluer le courage exemplaire des membres de nos associations qui œuvrent pour nos proposer de nombreuses animations. Je rappelle qu'il s'agit uniquement de bénévoles et j'invite les Auffervillois et Auffervilloises volontaires à venir les rejoindre pour étoffer leurs équipes.

J'invite également les nouveaux habitants de la commune à venir se présenter en mairie, comme il est de coutume, et à faire plus ample connaissance... Une telle démarche leur permet aussi de s'informer sur les services proposés par la municipalité ainsi que les associations, et principalement de connaître les droits et devoirs de chacun !

Je terminerai mes propos en informant l'ensemble de la population sur la cérémonie du 11 novembre prochain où sera célébré l'Armistice de 1918. Nous commémorerons aussi le centenaire de la célèbre bataille de Verdun. Les enfants des écoles et tous les jeunes sont invités à participer à cette célébration où il est de notre devoir à toutes et à tous d'honorer nos anciens combattants qui se sont battus pour l'honneur de la France !

À très bientôt et bonne lecture de ce nouvel Auffervillois.

Bruno Moulié.

Sommaire

- ◆ Compte-rendu conseils municipaux P3
- ◆ 5 bonnes raisons de passer à la vaccination contre la grippe P4
- ◆ Les fruits et légumes de saison P4
- ◆ Du magnésium en automne P5
- ◆ Collecte des sapins P6
- ◆ Permanence liste électorale P6
- ◆ Les évènements P7/8/9
- ◆ Canne ou betterave : l'histoire du sucre au fil des siècles P10/11
- ◆ Les évènements à venir P12
- ◆ Infos pratiques entreprises P13
- ◆ Noël et ses recettes P14-15
- ◆ Dates à retenir P16
- ◆ Horaires d'ouverture de la mairie P16



*Compte-rendu conseils municipaux***COMMUNAUTE DE COMMUNES ARRONDISSEMENT FONTAINEBLEAU – PROVINS
NOUVEAU DECOUPAGE**

Le conseil municipal DECIDE à l'unanimité d'émettre un avis favorable pour placer l'ensemble du territoire élargi au 1^{er} janvier 2017 de la communauté de communes des « deux fleuves » au sein de l'arrondissement de Fontainebleau, cette option présenterait l'avantage de pérenniser la Sous-préfecture de Fontainebleau.

TRAVAUX BUREAU DE LA DIRECTRICE : VALIDATION DES DEVIS

Le conseil municipal à l'unanimité DECIDE de retenir les entreprises suivantes : AJP peinture pour le lot peinture et FTC isolation pour le lot menuiserie.

**SALLE DES 4 SAISONS : MODIFICATION DU REGLEMENT INTERIEUR, DE LA
CONVENTION D'UTILISATION ET DES TARIFS**

Le conseil municipal APPROUVE à l'unanimité les modifications du règlement intérieur, la convention d'utilisation et les nouveaux tarifs à compter du 08 Octobre 2016.

ECOLE D'AUFFERVILLE : DEMANDE DE SUBVENTION CLASSE DECOUVERTE CM2

Le conseil municipal DECIDE à l'unanimité d'octroyer une aide de 20€ par enfant habitant la commune d'Aufferville. Cette aide sera versée directement à l'amicale scolaire d'Aufferville.

RAPPORT ANNUEL D'EAU

Le rapport annuel de l'eau établi par la société SAUR est à la disposition du public pendant une période de 15 jours à partir de la publication du présent procès-verbal.

CCGVL NOMINATION DU REFERENT FIBRE OPTIQUE

Le conseil municipal à l'unanimité DECIDE de nommer Patrice Garnier référent fibre optique pour la commune d'Aufferville.

5 bonnes raisons de passer à la vaccination contre la grippe



Même en cas de faible épidémie, les risques liés à la grippe restent élevés, surtout chez les personnes fragiles.

L'ANNÉE DERNIÈRE, **77%*** DES CAS DE **GRIPPE** admis en réanimation étaient

- 65+ ANS** DES SENIORS
- DES MALADES CHRONIQUES**
- DES FEMMES ENCEINTES**

POUR ÉVITER L'HOSPITALISATION, PASSEZ À LA VACCINATION

#lagrippejedison

5 BONNES RAISONS de passer à **LA VACCINATION** contre la grippe

- LA GRIPPE EST DANGEREUSE**
Elle peut provoquer des complications graves : pneumonie, aggravation d'une maladie chronique existante, perte d'autonomie... voire des décès.
- LA GRIPPE EST IMPRÉVISIBLE**
Les virus changent d'une année sur l'autre. On ne peut prévoir l'arrivée de l'épidémie. Alors n'attendez pas pour vous faire vacciner !
- LE VACCIN SAUVE DES VIES**
Il aide à combattre le virus et réduit le risque de complications graves. C'est le meilleur moyen de se protéger : ainsi, il réduit le risque de décès liés à la grippe de 35% en moyenne chez les 65 ans et plus.
- LE VACCIN EST SANS DANGER**
Les effets indésirables sont sans gravité : petite fièvre, douleur et rougeur au point d'injection.
- LE VACCIN PROTÈGE VOTRE ENTOURAGE**
Il réduit le risque de transmission à vos proches.

Document réalisé en collaboration avec le ministère des Affaires sociales et de la Santé et Santé publique France.

65 ANS ET + | MALADES CHRONIQUES | FEMMES ENCEINTES

POUR ÉVITER L'HOSPITALISATION, PASSEZ À LA VACCINATION

PARLEZ-EN AVEC VOTRE MÉDECIN ameli-sante.fr

Les fruits et légumes de saison

		<p>Légumes</p> <p>Betterave, blette, brocolis, carotte, celeri branche, celeri-rave, chou, chou de Bruxelles, chou rouge, chou-fleur, courges, crosne, endive, épinard, navet, panais, poireau, pomme de terre (de conservation), radis rose, salsifi, topinambour</p>	
Novembre			
<p>Fruits</p> <p>Châtaigne, coing, datte, feijoa, kaki, kiwi, noix, poire, pomme, raisin</p>	<p>Salades</p> <p>Laitue, mâche, salade chicorée</p>	<p>Fruits</p> <p>Châtaigne, clémentine, datte, kiwi, mandarine, noix, orange, pamplemousse, poire, pomme</p>	<p>Légumes</p> <p>Betterave, cardon, carotte, céleri-rave, chou, chou de Bruxelles, chou rouge, courges (courge, citrouille, potiron, potimarron...), endive, igname, navet, panais, poireau, pomme de terre (de conservation), salsifis, topinambour</p>
Décembre			
	<p>Aromates</p> <p>Echalote, oignon</p>		<p>Salades</p> <p>Mâche, salade chicorée</p> <p>Aromates</p> <p>Ail, échalote, oignon</p>

*Du magnésium en automne***Conservez l'énergie de l'été pour affronter les mois d'automne :****1. Recherchez la lumière du jour**

La lumière du jour est synonyme de vitamine D. C'est dans la lumière du jour que nous puisons 80% de notre vitamine D. De nombreuses personnes se retrouvent à la fin de l'hiver avec un manque de vitamine D. Ce qui peut se traduire par une fatigue accrue, une faiblesse musculaire ou de la décalcification. Prenez le temps de vous promener au grand air. Planifiez plusieurs activités agréables à l'extérieur. Et profitez de l'automne !

2. Mangez suffisamment de fruits et de légumes riches en magnésium

Le magnésium appelé le « minéral anti-stress » est l'un des principaux minéraux dont notre corps a besoin, et qui régule le fonctionnement du cœur, des muscles et des reins. Le magnésium aide aussi à réduire la fatigue. Mangez donc suffisamment de légumes. Plus le vert des légumes est foncé, plus ils contiennent de magnésium. Vous n'êtes pas vraiment fan de légumes, vous préférez plutôt les fruits? Optez pour les bananes, les abricots, les prunes ou les framboises.

**3. Mettez des fleurs fraîches dans votre maison**

Un joli bouquet de fleurs garnira votre intérieur, mais vous fera aussi plaisir à vous. On se sent tout de suite plus énergique et moins fatigué avec le parfum agréable des fleurs fraîches. Voilà une excuse toute trouvée pour vous faire plaisir avec un joli bouquet de fleurs!

**4. Faites du sport ou bougez régulièrement**

Cela paraît évident, mais plus les jours raccourcissent moins on a envie de bouger. Prenez donc la bonne résolution de rester fidèle à votre séance quotidienne dès le début de l'automne. Plus vous resterez en forme, plus vous aurez d'énergie. En bougeant régulièrement vous augmentez votre condition physique et votre endurance.

**5. Prenez une complexe multivitamine**

En automne il est souvent difficile d'avoir un apport suffisant en vitamine D et en magnésium. Il est donc plus que recommandé de faire une cure de vitamine D.

Collecte des sapins de Noël

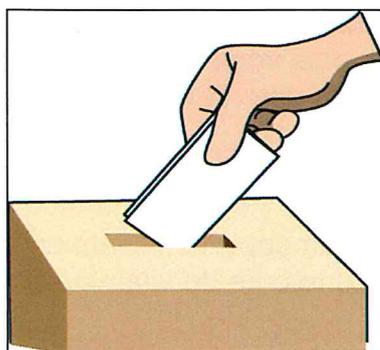
Pour la troisième année consécutive, le SMETOM de la Vallée du Loing organise une collecte des sapins de Noël en partenariat avec ses communes adhérentes. Sur l'ensemble du territoire, ce sont près de 900 sapins qui ont été collectés en janvier 2015, contre 400 en janvier 2014, grâce à l'implication grandissante des communes.

Les sapins naturels déposés sur ces points de collecte doivent être exempts de tout résidu non compostable : sacs, guirlandes, neige artificielle...

Les 37 points de regroupement (sans compter les 3 déchèteries) seront ouverts du **lundi 28 décembre 2015** au **dimanche 18 janvier 2016**.

Permanence liste électorale

La mairie sera ouverte de 10h à 12h le 31 décembre 2016. Nouveaux habitants, pensez à vous inscrire pour pouvoir voter en 2017 !



*Les événements*Vide grenier du bourg

Cette année encore c'est avec une météo clémente que s'est déroulé le vide grenier dans le centre du bourg.

Malgré cette pleine période de vacances, de nombreux visiteurs et beaucoup d'exposants se sont retrouvés, et ont profité de cette agréable journée .

C'est la deuxième fois que le comité des fêtes organise cette manifestation au grand bonheur des Auffervillois, car c'est aussi une façon de faire vivre et connaître notre village.

Forts de ces encouragements, nous recommencerons l'année prochaine et espérons vous voir toujours plus nombreux.

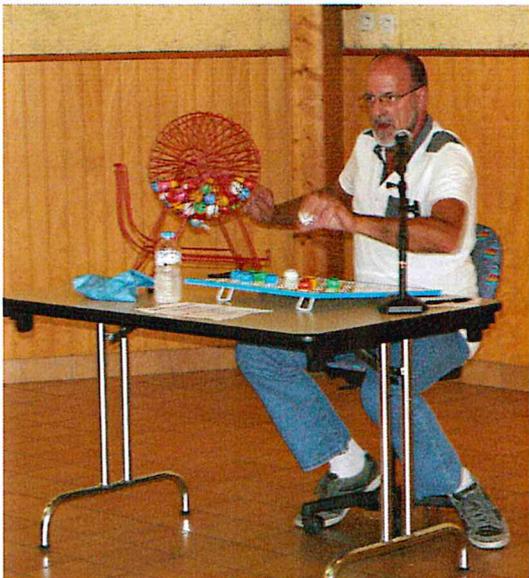


*Les événements*Loto spécial bons d'achats

Vous étiez nombreux le dimanche 11 septembre 2016 à venir participer au loto spécial bon d'achats organisé par le comité des fêtes d'Aufferville, dans la salle polyvalente. Le rendez vous était à 14h00. Il y avait au total 1500 euros de bons a gagner répartis en de nombreux lots.

Vous avez pu déguster, en vente sur place, des pâtisseries maison et des boissons.

Nous vous donnons rendez vous le 18 décembre au prochain loto du comité .



*Les événements*Le Parc des félins

Le samedi 8 octobre dernier, le comité des fêtes d'Aufferville nous a emmenés au parc des félins à Nesles.

Cette sortie nous a permis de faire la connaissance de 140 félins en liberté dans des grands espaces qui leurs sont réservés. C'était une grande promenade dans la nature, complétée si on le désirait par un petit train " le transfélins" qui permis de faire le tour du parc en peu de temps pour avoir une vue d'ensemble.

En complément de la visite, un film était projeté dans une salle prévue à cet effet, qui nous faisait vivre en trois dimensions la vie d'une tigresse en Inde.

Le parc dispose aussi d'un espace consacré aux lémuriens où nous avons assisté à la distribution du repas, un moment très intéressant et divertissant.

L'automne est la période idéale pour visiter ce parc, car les animaux sont plus actifs qu'en été.

Les visiteurs ont pu se restaurer sur des aires de pique nique, ou dans des espaces restauration.

De retour à Aufferville à 18h30, tous les participants étaient enchantés de leur journée.

Merci à notre accompagnatrice Dominique pour son dévouement et pour la distribution de bonbons dans le car.



Canne ou betterave : l'histoire du sucre au fil des siècles

Voici l'automne revenu, et avec lui la remise en fonctionnement des sucreries de notre région. Le sucre est désormais un produit de consommation courante. Mais au fait : depuis quand en consomme-t-on ? De quand datent nos sucreries ? Voyage à travers le temps à la découverte des deux principales plantes qui produisent du sucre : la canne, et la betterave.

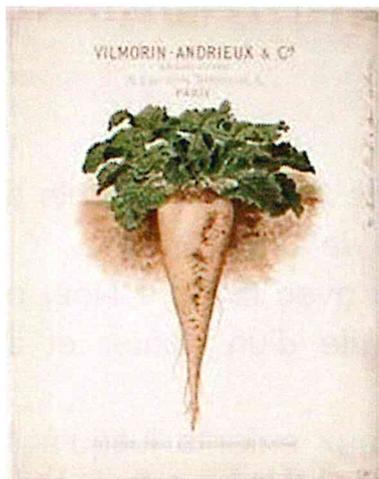


L'antériorité de la canne est incontestable : cette graminée à port de roseau était présente en Asie du Sud Est voici 10 000 ans. Ce sont les Hindous qui eurent les premiers l'idée de presser les tiges de canne et de les cuire, puis de laisser cristalliser : le sucre était né. Ce « roseau qui produit du miel sans le concours des abeilles » aurait ensuite été introduit en Occident à la faveur des invasions perses, au VI^{ème} siècle avant JC. Cette culture reste longtemps l'apanage des Perses, qui améliorent les techniques d'extraction. Le sucre est commercialisé sous forme de « pains », facilement transportables.

Ce sont les invasions arabes, au VII^{ème} siècle, qui favorisent l'implantation de la canne dans le bassin méditerranéen, principalement en Orient. Les techniques culturales se développent, l'extraction et la transformation s'améliorent, et les premières pâtisseries au sucre font leur apparition ! En Occident au début du Moyen Âge, le sucre reste encore peu connu. Seul le miel est utilisé pour adoucir les mets. Ce sont les Croisés, à partir du XII^{ème} siècle, qui font connaître le sucre aux Européens. Dès lors, un commerce florissant se met en place, où Venise joue un rôle prépondérant, relayée par Bruges et Anvers pour l'Europe du Nord. Mais la culture de la canne sur les îles du bassin méditerranéen décline : il s'agit d'une plante exigeante, qui appauvrit les sols. De nouvelles surfaces deviennent nécessaires. Les Grandes Invasions donnent un nouveau souffle à la culture de la canne à sucre. Christophe Colomb l'introduit sur l'actuelle île de St Domingue dès 1493. Le Portugal est le premier état à bénéficier de cet essor, mais toutes les nations européennes s'y mettent. La France introduit la canne aux Antilles en 1643. Ainsi donc, grâce aux colonies, le sucre devient en Europe une gourmandise dont on ne peut plus se passer. C'était compter sans les événements politiques de la fin du XVIII^{ème} et du début du XIX^{ème} siècle : la révolution française et les conflits internationaux qui s'en suivent rendent difficile l'approvisionnement depuis les colonies. Mais c'est surtout le Blocus Continental instauré par Napoléon en 1806 qui prive les français de sucre. Tout commerce avec l'Angleterre, alors maîtresse des mers, étant interdit, le sucre en provenance des Antilles ne rentre plus dans les ports français. Que faire alors pour remplacer ce sucre « exotique » ? Lui substituer un sucre « indigène », produit à partir d'une nouvelle plante pouvant être cultivée en métropole...

Canne ou betterave : l'histoire du sucre au fil des siècles

Une nouvelle venue : la betterave.



Dès 1600, Olivier de Serres, célèbre agronome français, avait pressenti l'intérêt de la betterave pour la production de sucre. En 1747 un chimiste allemand, Andreas Marggraf prouve que la betterave contient du sucre et en réalise l'extraction. Ses travaux sont repris par Karl Achard, qui fait construire en 1802 en Silésie (Allemagne) une fabrique expérimentale de sucre de betterave. En France, c'est Benjamin Delessert qui mettra au point en 1812 l'extraction du sucre en grande quantité. Les premières sucreries voient le jour, principalement dans le Nord de la France.

Parallèlement, dès 1811, la culture de betterave est encouragée, à un tel point qu'au début la semence fait défaut.

Avec la fin de l'Empire, le sucre de canne revient concurrencer celui de betterave. D'un point de vue politique, betterave et canne auront leurs partisans et leurs détracteurs, et feront l'objet de débats houleux. En 1848, l'abolition de l'esclavage, en augmentant le coût de production du sucre de canne redonne de l'intérêt à la betterave. Des nouvelles sucreries sont construites, en France (celle de Souppes-sur-Loing date de 1873), et aussi en Europe. Parallèlement, à partir de 1850, à l'initiative de Louis de Vilmorin, la sélection de la betterave se met en place. Sa teneur en sucre augmente. Les techniques de culture sont également améliorées. Le sucre de betterave ira jusqu'à représenter 60% de la consommation mondiale. La France en est le premier producteur européen. Malheureusement, la Première Guerre Mondiale, en transformant les terres en champs de bataille, vient ruiner cette évolution. En effet, la plupart des sucreries se situent dans les zones de combat. La reconstruction mettra dix ans, mais la betterave ne retrouvera jamais sa suprématie. Actuellement dans le monde, les 3/5 des surfaces destinées à la production de sucre sont consacrées à la canne.

Néanmoins, la production de sucre est un élément important de l'économie européenne. Et à l'intérieur de l'Europe, la France se situe en bonne place puisqu'elle est le dixième producteur mondial de sucre, le premier producteur mondial de sucre de betterave, et le premier producteur européen de sucre (betterave et canne confondus, métropole + DOM).

Les événements à venir

Noël des enfants de la commune, du personnel enseignant
et communal



Le Père Noël viendra rendre visite aux enfants de la commune le 3 décembre de 14h30 à 17h.

Au programme, une photo avec le Père Noël offerte par la commune suivie d'un goûter et de plein de surprises !

L'inscription est réservée aux enfants jusqu'à 11 ans et se fait par le formulaire d'inscription distribué dans les boîtes aux lettres.

La présence d'un adulte est obligatoire pour chaque enfant.

Le 11 novembre



Dynamisons notre commune ensemble !

Faites participer vos enfants à nos commémorations....Ils auront la possibilité de rendre hommage à nos courageux soldats en énonçant leurs noms (inscrits sur le monument, face à l'église).

Merci pour votre participation.

Informations pratiques aux entreprises de notre commune

Petit-déjeuner des entrepreneurs :

Les entrepreneurs du territoire sont les premiers acteurs du développement économique. La Communauté de Communes Gâtinais Val de Loing, située à Souppes sur Loing, les aide à jouer leur rôle par des actions auxquelles ils adhèrent. Un petit-déjeuner des entrepreneurs, pour quoi faire ? Pour rencontrer d'autres entrepreneurs, pour vous faire connaître, pour échanger sur vos activités, pour rencontrer de futurs clients, des sous-traitants et des fournisseurs par exemple (renseignements au : 01.64.29.20.48 - Email : cgvvl@cgvvl77.fr).

Programme LEADER Sud 77 :

Le Pacte Sud 77 a été sélectionné avec 4 autres territoires par la Région Ile-de-France pour porter un Programme Leader jusqu'en 2022. C'est un programme de financement dédié au développement **rural**. Une enveloppe de plus d'1 million d'euros de crédits européens lui a été confiée.

L'objectif du programme est de soutenir des projets qui redynamiseront le territoire en décroissant les secteurs d'activité (**agriculture**, tourisme, économie de proximité, environnement...). Ces projets devront s'inscrire dans l'esprit d'un programme Leader (démarche collective, mise en réseau, innovation...). Le taux d'aide varie entre **24 et 60 %** selon les dépenses et peut être plafonné. (Renseignements : CCI 77).

Collecte de cartons chez les professionnels :

Le SICTRM Vallée du Loing a élargi la collecte des cartons des professionnels aux communes semi-urbaines situées sur le territoire de la CCGVL. Cette collecte se déroule le **mercredi matin ou après-midi selon la commune**, elle s'adresse aux professionnels dont l'activité est située sur le territoire du syndicat professionnel, sachez que vous pouvez vous inscrire gratuitement à la collecte des cartons, en remplissant le formulaire mise en ligne par le SICTRM de la Vallée du Loing : sur <http://www.sictrm.fr/espace-professionnel>

Les évènements :

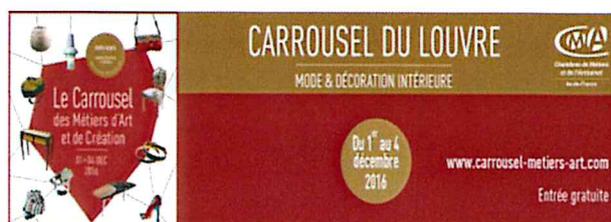


MELUN, 10 ET 15 NOVEMBRE : **Réunion d'Information Micro-Entrepreneur** avec la CCI 77

Semaine nationale de la création transmission entreprise artisanale : 18 novembre



Carrousel des métiers d'art et de la création



Noël et ses recettes**LA PETITE HISTOIRE DE NOËL :**

Noël est une fête célébrée chaque année, majoritairement dans la nuit du 24 au 25 décembre ainsi que le 25 toute la journée. En tant que fête chrétienne, elle commémore la naissance de Jésus de Nazareth. Après Pâques, Noël est la deuxième fête la plus importante du calendrier liturgique chrétien. Le jour de Noël est férié dans de nombreux pays ce qui permet le regroupement familial autour d'un repas festif et l'échange de cadeaux. Il aura fallu attendre plus de trois siècles et demi pour que Noël devienne une fête religieuse officielle et encore deux siècles pour que cette fête soit généralisée.



La Trêve de Noël est un terme utilisé pour décrire plusieurs brefs cessez-le-feu non officiels qui ont eu lieu pendant le temps de Noël et le Réveillon de Noël entre troupes allemandes, britanniques et françaises dans les tranchées lors de la Première Guerre mondiale.

Durant la période de Noël il est coutume d'offrir des cadeaux et d'exprimer sa solidarité envers les démunis. Le don est présent dans de nombreuses traditions, comme celle de servir un repas au premier pauvre croisé au jour de Noël. En France, les trois-quarts des Français considèrent que Noël est d'abord une fête familiale ou commerciale. Ce repas de Noël est un repas festif, constitué notamment de la dinde de Noël, de fruits de mer, de foie gras et qui se termine traditionnellement par la bûche de Noël : il s'agit souvent d'un gâteau roulé recouvert de crème au chocolat. Cette bûche rappelle la tradition ancienne où l'on mettait au feu une grosse bûche en début de soirée.

ET AILLEURS :

Dans d'autres régions du monde, le menu traditionnel de ce repas est tout différent. Au Japon, les couples fêtent généralement Noël sous la forme d'une soirée romantique au restaurant, ou à la maison en famille pour ceux qui ont de jeunes enfants. En Pologne, ce repas est strictement « maigre », donc végétarien ; aucune viande, aucune charcuterie n'est servie lors du repas de soirée de Noël. On sert les viandes seulement lors du déjeuner de la journée suivante.

LA PETITE EXPRESSION :

- Vert Noël, blanches Pâques.
- Quand Noël est étoilée, force paille guère de blé.
- Noël un samedi, an où tout le monde mendie.
- Noël un mardi, mauvais pour les semis.



LA RECETTE de l'éclair au saumon fumé

Ingrédients pour 6 personnes :

3 tranches de saumon fumé

350g de pâte à choux

150g de mascarpone

2 cuillères à café de fromage blanc

1 bouquet d'aneth

1 pincée de sel, 1 pincée de mélange 5 baies au moulin

Préchauffez le four à 150°C. Préparez une pâte à choux salée assez sèche. Garnissez de cette pâte une poche à douille (ou un sac congélation dont vous couperez le coin) et poussez la pâte sur la plaque pour former un chou. Déplacez la poche en pressant de façon régulière pour former un éclair régulier. Quand l'éclair est formé (il devrait mesurer environ 14 cm), coupez la pâte avec un couteau. Enfourez pour 50 à 55 minutes. Retirez de la plaque et laissez refroidir. Préparez la garniture : mélangez le mascarpone avec le fromage blanc, le sel, les baies, l'aneth ciselé et la moitié du saumon coupé en petits dés. Réservez au frais. Lorsque les éclairs sont bien refroidis, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et garnissez-les avec la crème saumonée. Refermez les éclairs. Dans les tranches de saumon restantes, coupez des rectangles que vous poserez sur le dessus des éclairs, comme un glaçage.

LA RECETTE du sapin feuilleté salé ou sucré

Version salée : pâte feuilletée à garnir comme vous le voulez. Exemple ici pesto d'un côté, tomate séchée et pignons de l'autre. Emmental râpé partout. *Découpez le sapin, les branches. Tordez plusieurs fois en pressant un peu les 2 faces pour éviter que ça ne s'ouvre. Si vous avez utilisé une pâte feuilletée maison que vous venez d'étaler, mettez la au froid avant cuisson pour éviter qu'elle ne se rétracte.* Dorez éventuellement au jaune d'œuf. **Cuisson à 180°C, 20 minutes.**

Version sucrée : Si vous êtes réfractaire au Nutella, de nombreuses autres garnitures sont possibles : chocolat fondu, pâte de spéculoos, lemon curd, caramel à tartiner, confiture, épices, beurre de cacahuète, compote, pralin... Les possibilités sont infinies et c'est ce qui est chouette dans cette recette, vous pouvez vraiment l'accommoder suivant vos goûts et vos envies !



Le sapin amuse-bouche : Hyper simple à réaliser: il suffit de disposer des tomates cerises, de l'emmental et de la mimolette (ou du cheddar) de cette façon !

LA RECETTE de la brioche au foie gras

Ingrédients pour 4 personnes : 4 brioches parisiennes, 100g de foie gras cuit.

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5). Y réchauffer les brioches 5 minutes. Leur couper ensuite le chapeau et enfoncer la mie. Introduire un morceau de foie gras (cuit) bien froid. Placer au four durant 5 à 7 minutes supplémentaires.

Vous aurez le plaisir de déguster un foie gras frais dans une brioche chaude, dans laquelle la graisse aura légèrement fondu. Un délice facile à faire !

BON APPETIT ET JOYEUSES FETES !

Dates à retenir

11 novembre	Commémoration. Rassemblement devant la mairie à 11h30
27 novembre	Marché de Noël à la Salle des Quatre Saisons
3 décembre	Noël des enfants
18 décembre	Loto des dindes à la Salle des Quatre Saisons



HORAIRES D'OUVERTURE DE LA MAIRIE D'AUFFERVILLE

Les **mardis et vendredis** de 9 H à 12 H

Les **samedis** de 10 H à 12 H :
avec présence du Maire ou de l'un de ses adjoints.

Permanence liste électorale le 31 décembre 2016 de 10h à 12h.

En dehors des samedis, le Maire ou ses adjoints reçoivent sur rendez-vous.