Si tu es du nord isere

MAI 2021

SI TU ES DU NORD ISERE

Le Village de Montcara (Kata-Ram)
Une belle balade dans le Nord Isere

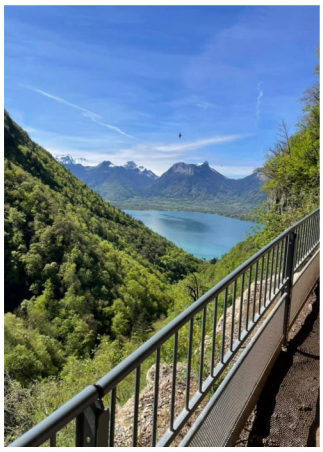
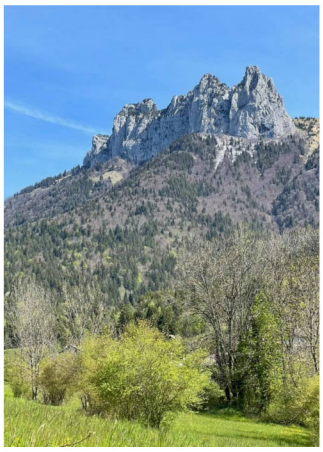
Le Nord de L'Isere

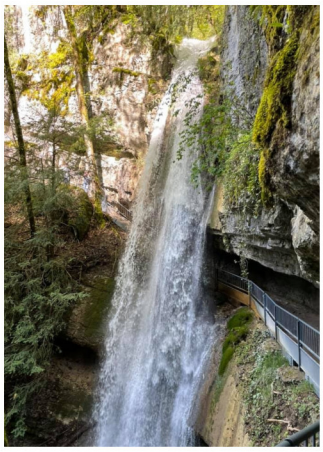
La Nature, les paysages, le Patrimoine

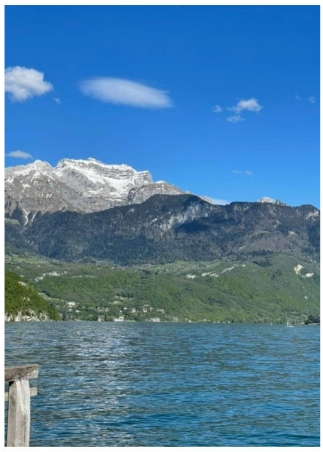
Jean Jacques Troclet (Membre 2019)

Le Lac de Save du coté de Morestel
Alain Changarnier (Novembre 2020)

Une autre vision
Découvrons les différents types de paysages du Nord Isere
Une Autre façon de voyager avec Candy
Candy Forte (Membre Novembre 2018)





Si Tu Es Du Nord Isere

Une journée à ne pas manquer du coté de Annecy

1 Départ 8h45 (Autoroute de La Tour Du Pin)
2 10H15 Les Cascades d'Angon(Chemin de la Closette, Talloires Montmin) Compter une heure de balade avec le pont des fées)

3 Pique Nique
12H00 La plage d'Angon (Cadre magnifique , Lac , Riviere, pétanque Ombre , table de pique nique, plage)

4 14HOO
Direction le Col de Feclaz passé bien par la route du matin environ 9KMS
Parking puis monté à pied voir les parapentes , un site incroyable
Une vue incroyable du lac d'Annecy à vous couper le souffle.

5 16H15
Direction la réserve Naturel du Marais du bout du LAC
La descente est incroyable PANORAMA
Route de la vieille église
74210 Doussard descendre direction Faverges
Une fois à la réserve compter une heure de balade facile

6 17H45
Impasse des mouettes Saint Jorioz
Profitez de 45 Minutes

7 19H30
Il est temps de passer un bon moment au vieux annecy
Balade et restaurant

8 Compter une heure de retour au point de départ La Tour Du Pin

Ce mois Nos Artisans
Portail, réalisation de votre maçonnerie ACROYAL
Fenêtres et Volet Roulant SDME
Nos partenaires

Le Nouveau Partenaire
Pâtisserie Vermare Créations Gourmandes

Adresse: 32 Aristide Briand Place des Halles La Tour Du Pin

Offres pour les Membres

15 Euros d'Achats = Une Surprise

Brioche aux pralines.

Pour réaliser cette recette, je suis parti de la recette de la brioche de Mercotte, bien sûr, j'ai apporté ma petite touche personnelle. Ingrédients pour 8 personnes: 250 g de beurre doux (transformer en beurre clarifié) 20 g de levure fraîche ou 1 sachet de levures de boulangerie déshydratée 20 g de sucre en poudre 3 œufs 1 jaune d'œuf plus 2 cuillères à soupe de lait pour dorer le gâteau.350 g de farine 1 pincée de sel 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger 500 g de praline rouge 3 cuillères à soupe de grain de sucre Avant de commencer cette recette, il faut transformer le beurre doux en beurre clarifié. Préparation du beurre clarifié: Faites fondre le beurre dans une casserole à feu très doux.Il va se former en surface une sorte de mousse, enlevez la à l'aide d'une cuillère, très doucement. (la caséine) Dans le fond de la casserole, il vous reste du beurre avec de la caséine qui a floculé. Vider doucement le beurre dans un autre récipient. Vous devez avoir environ 170 g de beurre clarifié.

Préparation de la pâte:

Délayez la levure avec 2 cuillères à soupe de lait. Dans la cuve, ajoutez le beurre clarifié. Ajoutez la farine dessus avec le sucre, les œufs, la pincée de sel, la levure et la fleur d'oranger. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache des bords puis couvrez-la d'un torchon et laissez la doubler environ 2 heures à température ambiante. Si comme moi, vous utilisez une machine à pain, laissez-la travaillé, quand elle sonne, la pâte est prête à être utilisée

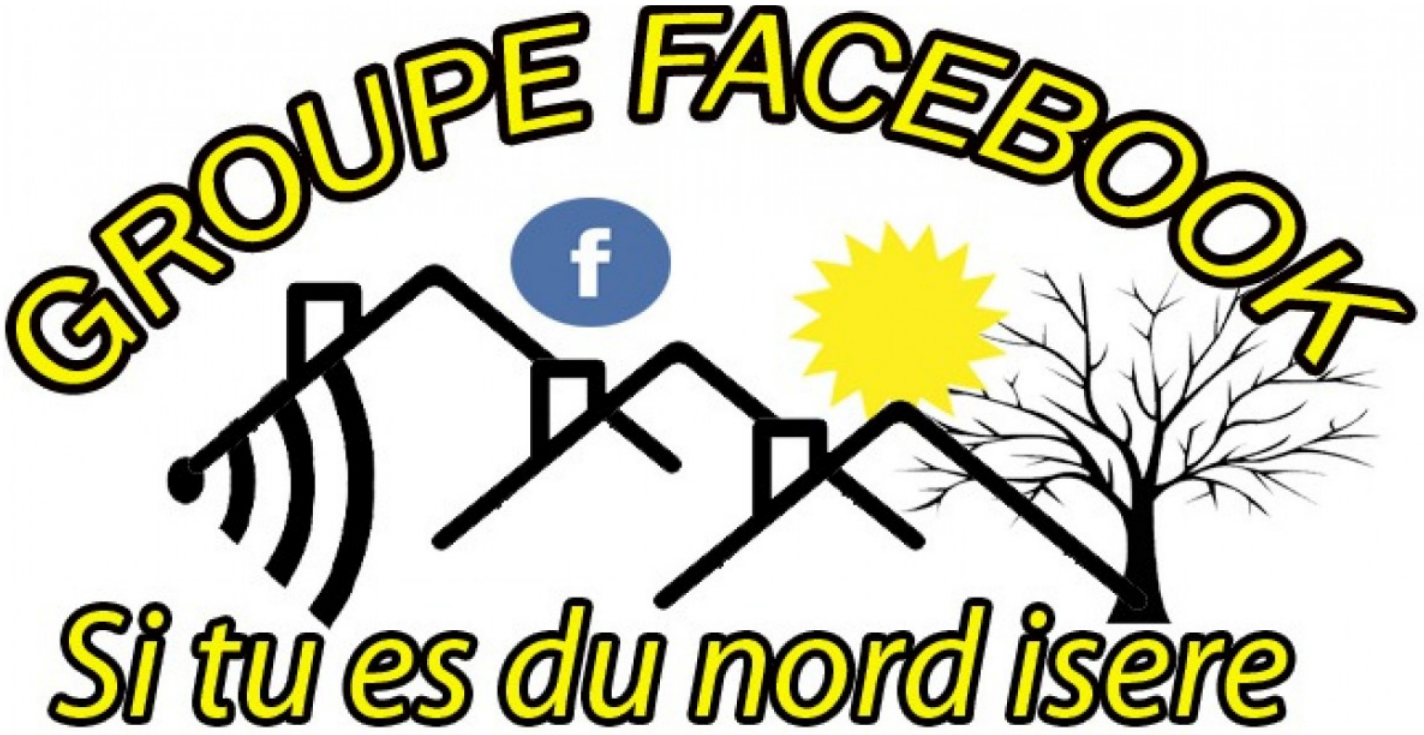
Finition et cuisson de la brioche:

Préchauffez le quatre à 160 ° C. Concassez à nouveau les 250 g de praline restante. Battez le jaune d'œuf avec le lait. Dorez la brioche au pinceau et ajoutez le sucre en grain. Recouvrez presque entièrement le dessus de la brioche avec les pralines. Enfournez pour 30 minutes et vérifiez en fin de cuisson si le gâteau est cuit à cœur avec la pointe d'un couteau.

Laissez tiédir pour le démouler.
Merci DANIEL SERGE COIRET

Merci Pascale Buée pour ces belles photos
Membre depuis Avril 2021

Alain Guillard (15 Novembre 2017)
Vizille, berceau de la Révolution Française



Le Groupe en chiffre de MAI 2021
14000 Membres SOIT 68% Femmes
574 Publications
4500 Commentaires
31000 Réactions
Palmares des villes
Bourgoin-La Tour Du Pin - Lyon
La Meilleure communication dans le groupe
Médiathèque des Vals du Dauphiné
Les Meilleures communication des villes
Les Avenieres Veyrins Thuellin - La Côte Saint André -Luzinay

Projets : site internet
et des casquettes et polos pour vos vacances

Nos Restaurants du Groupe

L'Esquisse La Tour Du Pin tél: 04 74 27 80 16

La Grange Torchefelon tél: 04 74 80 17 98

Le Bistrot des saveurs Passins tél: 04 74 90 49 39

Le Provençal La Chapelle de La Tour tél: 04 74 97 58 72

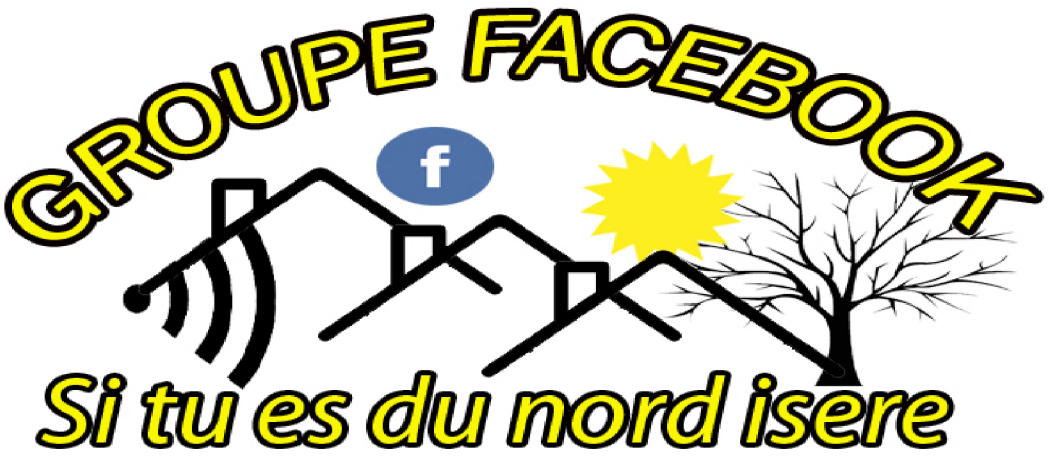
Chez Chris Biol Tél: 04 74 96 87 90

GROUPE FACEBOOK
Si tu es du nord isere

Vous avez une Association
Vous avez un commerce
Vous avez une Entreprise

Devenez Partenaire du Groupe

Me contacter
situesdunordisere@gmail.com



Pour chaque
journal imprimé,
un arbre est planté !