

BDNewsletter

Miz C'wevrer

Bon anniversaire à...



Percussions

Olivier le 4 février

Danse

Aurélien le 26 février

Accordéon

Gwénola le 11 février
Stéphane le 16 février

Bombarde

Charlotte le 12 février

Accompagnateurs

Anne et Bruno le 14 février

Des nouvelles des adhérents

Emlyn est bien arrivée en Savoie où l'horizon montagneux blanc a remplacé le gris nordiste. Elle reste membre du Conseil d'administration et très connectée à la vie de notre association !

Gwénola, danseuse et accordéoniste, est retournée il y a quelques mois en Bretagne. Nous avons le plaisir d'annoncer qu'elle vient de trouver un poste de chargée de mission au siège d'Armor Lux à Quimper. Nous lui souhaitons pleine réussite dans ses nouvelles fonctions !

Chez les débutants Cornemuse, les plus avancés ont commencé à s'attaquer au répertoire du bagad. La promesse de voir grossir les rangs du pupitre cornemuse l'année prochaine ?

Prochaines prestations

En 2019 :

Le 1^{er} mars : Boest an Diaoul au Triskell à Lille

Les 2 et 3 mars : stages à Lomme ouverts à tous

Le 10 mars : le bagad et les danseurs au Splendid avec Carlos Nuñez

Le 16 mars : le bagad et les danseurs seront à Grande-Synthe (Palais du littoral) avec Tri Yann

Le 5 avril : Boest an Diaoul au Triskell à Lille

Le 21 avril : Boest an Diaoul sera au Nord Trail des Monts de Flandres

Le 1^{er} juin : Bigounight #7 à Lomme

Le 21 juin : fête de la musique au Triskell à Lille

Août : le bagad sera à Lorient et dans sa région

Et ailleurs ?

30 Mars 2019 : Fest-noz à Orchies avec Tarabazh et BBL Sextet

Retrouvez toutes les propositions folk sur le site du Chti Folkeux

<http://chti-folkeux.chez-alice.fr/indexB.htm>

Recette du kouign amann (source Marmiton) Pour les motivés

Le kouign amann est une spécialité culinaire de Douarnenez en Bretagne. Il s'agit d'une pâtisserie-boulangère : en breton, kouign signifiant « pain-doux » et amann, « beurre ». Elle aurait été inventée par hasard vers 1860 par un boulanger douarneniste : Yves-René Scordia. Devant toujours être consommé tiède pour être dûment apprécié, le vrai kouign-amann est réputé pour être d'une élaboration délicate, comme en témoigne le dicton affiché par les boulangers-pâtisseries douarnenistes : « Le fait qui veut, le réussit qui peut. ».

Préparation : 30mn

Cuisson : 35mn

Pour préparer la pâte :

- Dans une tasse, délayez la levure avec 3 cuillères à soupe d'eau tiède.
- Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Faites une fontaine et versez au centre la levure et 10 cl d'eau tiède.
- Travaillez la pâte sur le plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Laissez lever 3 heures à température ambiante.
- Sortez le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse. Beurrez un moule à manqué.
- Une fois que la pâte a triplé de volume, abaissez-la sur le plan de travail en lui donnant une forme carrée d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Tartinez-la de beurre et saupoudrez de sucre jusqu'à 3 cm des bords.
- Repliez la pâte en trois. Aplatissez-la très finement au rouleau à pâtisserie. Repliez à nouveau en trois. Étalez en lui donnant une forme ronde.
- Abaissez la pâte dans le moule à manqué et laissez reposer 30 min.
- Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
- Faites cuire au four 35 min. Au bout de 10 min, arrosez le gâteau toutes les 5 min avec le beurre qui fondra pendant la cuisson.
- Laissez reposer 15 min avant de le démouler. Saupoudrez de 3 cuillères à soupe de sucre. Servez le kouign-amann tiède.

Comme toutes les spécialités bretonnes, le kouign amann est encore meilleur quand on le partage ! ☺

Vous avez certainement une info à partager ! Envoyez un mail à Charlotte : chdevisscher@free.fr.

A bientôt !