

Saint-Martin Lacaussade



Le magazine d'information de votre commune

Décembre 2019

♪ Mon Beau Sapin ...
Roi de St Martin ... ♪
Que j'aime ta parure !

Eco Citoyen

UN GRAND MERCI À TOUS !!!



Département de la Gironde



Cher habitants,

En 2019 les communes qui étaient reparties à la Communauté de Commune de St Savin (LNG) sont de retour à la Communauté de Communes de Blaye (CCB). Nous avons été informés qu'une commune (St Vivien) repartira à LNG le 1er Janvier 2020. Je comprends très bien que beaucoup d'habitants ne comprennent plus rien à tous ces mouvements au sein des communautés de communes. Pour l'heure, je pense que la « valse » des communes est terminée, mais dans les années à venir il n'est pas impossible que nous connaissions d'autres regroupements.

Où en est notre PLU (Plan Local d'Urbanisme) qui fut arrêté par le Sous-Préfet en attendant le SCOT ? La CCB prendra la compétence PLUi, ce qui signifie que le PLU de St Martin sera finalisé par la CCB, sans frais supplémentaires pour la commune.

Les travaux des loges de la « Salle Jacques Narbonne » seront terminés en janvier 2020.

Nous avons reçu une réponse négative de la Sous –Préfecture, le 29 octobre 2019, concernant la demande de subvention pour les travaux de rénovation de la « salle des associations ». Une nouvelle demande de subvention sera déposée en janvier 2020 en espérant cette fois-ci une réponse positive.

Les travaux de voirie ont consisté principalement à reprendre les « Chemin de Marquaise », « Chemin des Brias », l'accès à la cantine scolaire, le stationnement des containers à verre près du cimetière et une remise en état complète autour du Monument aux Morts.

Nous avons profité des vacances de la Toussaint pour changer le faux plafond et l'éclairage des classes.

La toiture, les murs le parvis de l'église, les trottoirs de la mairie, les murs de l'atelier et de la salle Jacques Narbonne ont été nettoyés par des élus aidés de bénévoles.

Nous avons créé un nouveau site internet, n'hésitez pas à aller le consulter.

Concernant les travaux de 2020 :

- Rénovation de la « salle des associations » après obtention de la subvention
- Poursuite des travaux sur les routes
- Entretien régulier des bâtiments et espaces communaux

Je laisse la surveillance et le contrôle de ces travaux à la future équipe municipale qui sera élue en Mars.

Merci à mon Conseil Municipal d'avoir travaillé à mes côtés et de m'avoir supporté durant ce mandat.

Je vous invite à la cérémonie des vœux qui aura lieu le samedi 04 janvier 2020 à 18h à la salle Jacques Narbonne, hélas sans la présence de notre doyenne qui nous a quitté prématurément (que 108 ans) fin janvier 2019.

Bonne et heureuse année à TOUS.

Bernard MARGUERITTE, Maire

HOMMAGE

Marie SEURIN
s'en est allée !

Marie, notre doyenne nous à quitté le 27 Janvier après avoir fêté ses 108 ans. Nous avons pris l'habitude de présenter les vœux à la population le 8 Janvier en sa présence, pour lui fêter son anniversaire et lui souhaiter sa fête. Mais déjà en Janvier 2017 Marie n'avait pas pu se rendre à la salle Jacques Narbonne comme chaque année depuis ses 100 ans. Cette fois-ci alors que nous venions lui rendre visite pour lui offrir un bouquet de fleurs, nous avons trouvé Marie alitée et très faible. La directrice du foyer des combattants s'est voulue malgré tout très rassurante en nous disant qu'il lui arrivait d'avoir de gros coups de fatigue et qu'avec un traitement adapté elle reprendrait des forces.



Cette fois-ci Marie s'est éteinte tout discrètement à l'image de sa longue vie, laissant derrière son passage la preuve qu'il fait bon vivre à Saint Martin.

Nous avons une pensée toute particulière pour son fils François qui pendant de nombreuses années s'est dévoué en lui rendant visite chaque jour pour s'occuper d'elle lui permettant ainsi de rester le plus longtemps possible dans sa maison.



B. DIVER



VÉRIFIEZ VOTRE SITUATION ÉLECTORALE
AINSI QUE VOTRE BUREAU DE VOTE À TOUT
MOMENT SUR LE SITE SERVICE-PUBLIC.FR

INSCRIVEZ-VOUS
SUR LES LISTES
ÉLECTORALES

POUR VOTER, IL EST INDISPENSABLE D'ÊTRE INSCRIT
SUR LES LISTES ÉLECTORALES
INSCRIVEZ-VOUS JUSQU'AU 7 FÉVRIER 2020
(IL FAUDRA PRÉVOIR UN JUSTIFICATIF D'IDENTITÉ ET UN JUSTIFICATIF DE DOMICILE)

- EN MAIRIE
- PAR INTERNET SUR SERVICE-PUBLIC.FR
- PAR COURRIER (FORMULAIRE CELFA N°12665*02 À TÉLÉCHARGER SUR SERVICE-PUBLIC.FR)

ÉLECTIONS MUNICIPALES
15 ET 22 MARS 2020

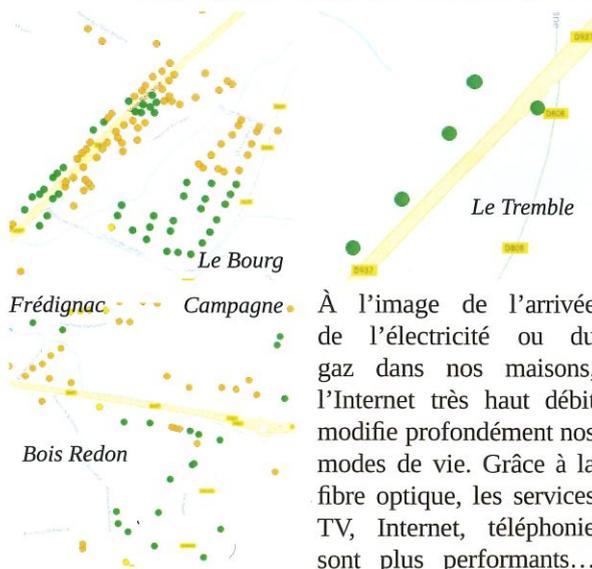
Vérifier son inscription :

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/services-en-ligne-et-formulaires/ISE>

Fibre optique

Elle est arrivée, elle arrivera bientôt chez vous.

En vert les foyers de notre commune qui peuvent demander dès aujourd'hui leur raccordement à la fibre optique auprès de leur opérateur. Si vous souhaitez connaître votre éligibilité au raccordement allez sur le site suivant : <https://girondehautmega.fr/carte-deligibilite>



À l'image de l'arrivée de l'électricité ou du gaz dans nos maisons, l'Internet très haut débit modifie profondément nos modes de vie. Grâce à la fibre optique, les services TV, Internet, téléphonie sont plus performants...

et les nouveaux usages multimédia toujours plus consommateurs de débit!
La fin des raccordements de l'ensemble des foyers de notre commune est prévu fin 2022.

G. BONNEAU



Vide grenier

Le vide grenier à été annulé par l'AREM en raison des fortes précipitations qui ont eu lieu dès le matin.

Quelques courageux exposants ont attendu jusqu'à 9h dans leurs voitures, mais ne voyant aucune amélioration dans le ciel l'organisation contrainte a du annuler cette manifestation et s'en excuse.

B. DIVER

Site internet

NOUVEAU

www.saintmartinlacaussade.fr



Votre Mairie vous informe

Intempéries, annulation de bus scolaire, conditions climatiques exceptionnelles,... vous voulez être averti en toutes circonstances par un SMS sur votre téléphone portable ou un message vocal sur votre téléphone fixe ?

N'hésitez plus, pour pouvoir bénéficier gratuitement de ce service d'alertes et d'informations, il vous suffit de remplir le formulaire joint ou d'aller vous inscrire directement en ligne sur le site www.alertecitoyens.com.

SYSTÈME D'ALERTE À LA POPULATION



COUPON REPONSE à renvoyer à la Mairie de ST MARTIN LACAUSSADE

Nom :

Prénom :

Adresse :

33 390 ST MARTIN LACAUSSADE

Je souhaite recevoir les « Alertes Citoyens »
sur mon téléphone portable : / / / /

Le / /

SIGNATURE : _____

Budget



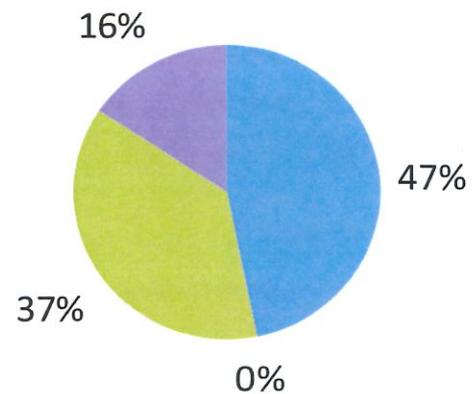
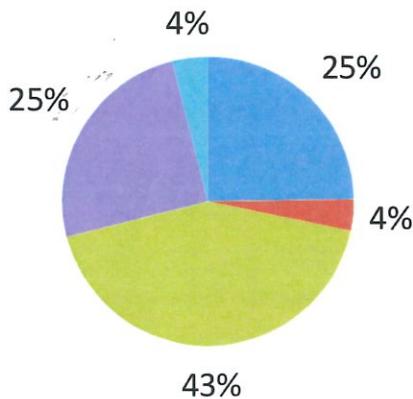
Budget investissement 2019 :

DÉPENSES

Déficit d'invest.	158 066 €
Emprunts	22 626 €
Travaux sur bâtiments	272 700 €
Travaux voirie	159 680 €
Autres travaux	25 000 €

RECETTES

Virement section fonctionnement	450 000,00 €
Amortissements	769,00 €
Dotations diverses (FCTVA, TA..)	359 374,00 €
Subventions	150 000,00 €



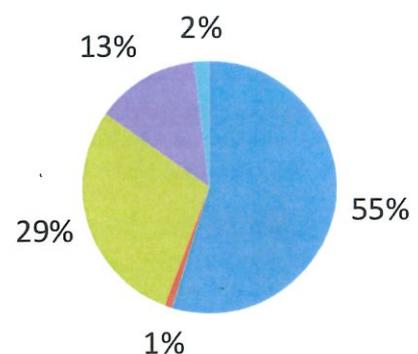
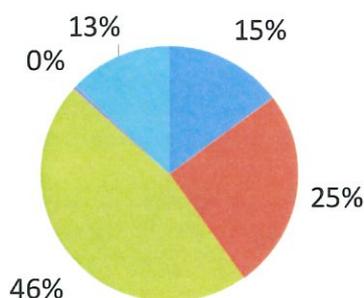
Budget fonctionnement 2019 :

DÉPENSES RÉALISÉES

Charges gestion courantes	143 606 €
Charges du personnel	245 171 €
Vir. budget investissement	450 000 €
Intérêts d'emprunts	4 667 €
Autres charges de gestions courantes	124 736 €

RECETTES RÉALISÉES

Excédent reporté	858 032€
Redevances	15 900€
Taxes - Impôts	456 800€
Dotations	209 320€
Autres revenus	28 900€



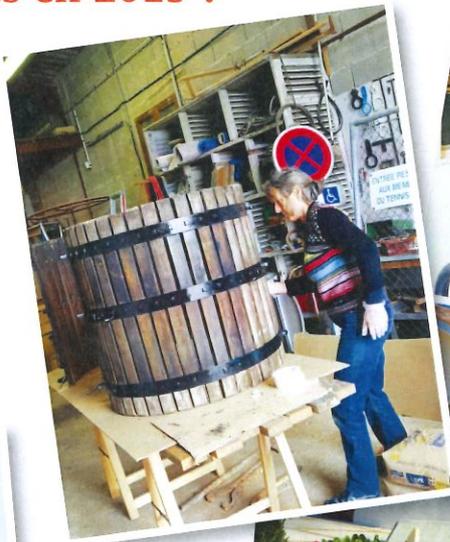
Vos élus, c'est aussi ça !!

Dans un souci d'économies, Mr le Maire entouré de certains élus et de leurs conjoints ont le plaisir de se retrouver afin d'effectuer différents travaux sur la commune ou dans les locaux communaux.

Quelques travaux réalisés en 2019 :

Le nouveau pressoir à de nouveau fière allure ! ▶

Après avoir passé entre les mains de notre équipe d'élus devenus le temps d'un mandat de véritables restaurateurs, le pressoir a trouvé sa place sur une dalle en béton réalisée elle aussi par l'équipe municipale, dans l'attente d'y être agrémenté par quelques jardinières au printemps prochain.



◀ L'église a fait peau neuve !

Le samedi 18 mai, sous une pluie intermittente et avec l'aide d'une nacelle et de l'échafaudage de notre service technique, quelques élus ont avec des pulvérisateurs arrosé les murs et le toit de l'église. Ceci afin de détruire les mousses et les lichens incrustés dans les pierres et les tuiles. Après quelques mois de patience le produit a fait son travail et l'église a de nouveau retrouvé son lustre d'antan. (Le produit a été acheté par l'ARSM : Association pour la restauration de l'église). Nous en avons profité pour nettoyer le parvis de l'église et le trottoir qui nous conduit à la mairie.

Mais aussi ▼

Nettoyage du monument aux morts, nettoyage des façades de la salle JN, de l'atelier et du terrain de pétanque.



AGENDA des manifestations 2020

- **04 Janvier** Vœux du Maire
- **10 Janvier** Vœux de la CCB
- **25 Janvier** Election Miss Haute Gironde
- **08 Février** Loto de l'Association « D'ici Dance »
- **15 Février** . Repas « Cochonnaille » organisé par la FNATH
- **23 Février** Repas des Aînés de la Commune
- **29 Février** . Loto organisé par le « Stade Blayais HandBall»
- **14 Mars** Repas Association Chasse St Martin
- **21 Mars** Repas dansant ADAPEÏ
- **18 Avril** Printemps des Vins
- **08 Mai** Cérémonie de Commémoration
- **09 Mai** Marathon des Côtes de Blaye
- **16 Mai** Spectacle de l'Ecole Jeanne D'arc
- **26 Juin** Fêtes des Ecoles Cars /ST MARTIN
- **11 Novembre** Cérémonie de Commémoration
- **20 au 22 Novembre** Salon du « Bien-être ».

ÉVÈNEMENTS de l'année 2019

Marathon 2019

Comme chaque année, nous avons pris l'habitude de vous donner des informations sur le passage du marathon sur notre commune.

Cette fois-ci nous avons battu des records de participations plus de 1000 marathoniens et 500 participants aux 10km.

Une très grosse affluence au stand de ravitaillement ou nous manquons cruellement de bénévoles pour tenir le rythme ; une première fois pour le passage du 10 km et ensuite pour le passage des marathoniens qui s'échelonne de 11h20 jusqu'à 16h maintenant.

Une première cette année, nous avons séparé les coureurs des accompagnants à vélo, suite aux ordres donnés par l'équipe organisatrice.

En effet, ces personnes gênent les participants en piochant dans les ravitaillements. Ils ont droit bien sûr à déguster la traditionnelle tarte aux maroilles. Nous déplorons le manque de vins à proposer en dégustation mais nos viticulteurs sont sûrement trop sollicités tout au long de l'année par divers associations.

B. DIVER



Tous à vélo

Cette année, pour la 3^{ème} fois c'est le Club de Randonnée cycliste de CARS qui a organisé et mené à bien cette journée détente en famille. Cette balade s'est élancée pour la 18^{ème} année consécutive de Berson dans le but de sillonner les routes et traverser les hameaux des quatre communes participantes depuis le début de cette aventure.

Nous avons encore pu compter 170 participants, cyclistes amateurs et bons vivants qui ont partagé les 3 pauses ravitaillement en toute convivialité et dans la bonne humeur.

B. DIVER



MAIRIE

18 voie Romaine - 33390 St Martin Lacaussade

Tél.....05 57 42 02 06
Fax.....05 57 42 21 22
Emailmairie.st.martin.lacaussade@wanadoo.fr
Internetwww.saintmartinlacaussade.com

Heures d'ouverture :

Lundi, mardi, jeudi8h30 - 12h30 / 14h - 17h
Mercredi.....8h30 - 12h30 / 14h - 18h
Vendredi8h30 - 12h30 / 14h - 16h

BIBLIOTHÈQUE

1 chemin de Lauriers - 33390 St Martin Lacaussade

Lundi.....13h - 15h
Mercredi.....10h -12h et 15h - 17h

COMMUNAUTÉ DES COMMUNES

CCB32 rue des Maçons, B.P. 34, 33393 BLAYE
Téléphone05 57 42 33 33

TRÉSOR PUBLIC

Adresse.....25, cours de la République - 33390 Blaye
Tél.....05 57 42 10 91

Les Formalités... où se renseigner ?

Carte Nationale d'identité / Passeport :

<https://passeport.ants.gouv.fr>

Carte d'Electeur

(Inscription jusqu'à 30 jours avant un scrutin) - Mairie du Domicile

Autorisation de sortie du Territoire pour un mineur

Mairie du Domicile

Carte Grise

En ligne : service public

Déclaration de naissance

Mairie du lieu de naissance

Mariage / PACS

Mairie choisie pour l'événement

Déclaration de décès

Mairie du lieu de décès

Copie intégrale ou extrait de l'acte de naissance, mariage, décès

Mairie de naissance, mariage, décès

Extrait de casier judiciaire

Casier judiciaire national de Nantes (02.51.89.89.51)

SAINT-MARTIN LACAUSSADE

Supplément
à détacher

MEMENTO MUNICIPAL



Location minibus 9 places avec ou sans chauffeur - Excursion Grand Tourisme
Transports scolaire et péri-scolaire - Le petit train touristique de Blaye

30, Cours Bacalan - BP13 - 33393 BLAYE cedex
05 57 42 11 61 - tps.hebrad@wanadoo.fr
www.transports-hebrard.com

Il Gusti della
MAMMA

Restaurant italien

Epicerie italienne
Pizzas, pâtes, burgers, cocktails
Sur place ou à emporter
Repas d'entreprises

05 57 94 70 94 - gustidellamamma@hotmail.com
Chemin de Boulaire - 33390 ST MARTIN LACAUSSADE, BLAYE

Maxi · Maison

15 Avenue Mercure - 33390 ST MARTIN LACAUSSADE
en face du Mac Donald's - 05 24 21 25 25 66
Ouvert le dimanche de 9h à 19h



PHARMACIE LE BIHAN - BOISSON

Matériel médical, location - vente

33390 ST SEURIN DE CURSAC - 05 57 42 18 19

TRIPTYQUE

Antiquité - Brocante - Achat - Vente

1, chemin de Haut Gradecap - SAINT MARTIN LACAUSSADE

NOUVEAU!

Tropicidella

RESTAURANT LATINO
Bar à jus - Fast food

9, rue du couvent des Minimes
(La Citadelle) 33390 BLAYE
09 54 28 72 20 - 06 33 31 00 67
sastropidella@gmail.com

OUVERT
TOUTE
L'ANNÉE

Restaurant Tropicidella

ENSEIGNEMENT / PÉRISCOLAIRE

Groupe scolaire

RPI Cars / St Martin Lacaussade

Ecole maternelle CARS
Tél 05 57 42 86 20

Ecole primaire Yves Coppens ST MARTIN
Tél 05 57 42 16 40

Collège Sébastien Vauban

Adresse 9 rue du Dr Boutin 33390 BLAYE
Tél 05 57 42 04 00

CALENDRIER
SCOLAIRE



zone A
zone B
zone C



Vacances scolaires 2019-2020

Vacances	Zone A	Zone B	Zone C
Rentrée scolaire 2019	Jour de reprise : lundi 2 septembre 2019		
Vacances de la Toussaint 2019	Fin des cours : samedi 19 octobre 2019 Jour de reprise : lundi 4 novembre 2019		
Vacances de Noël 2019	Fin des cours : samedi 21 décembre 2019 Jour de reprise : lundi 6 janvier 2020		
Vacances d'hiver 2020	Fin des cours samedi 22 février 2020 Jour de reprise lundi 9 mars 2020	Fin des cours samedi 15 février 2020 Jour de reprise lundi 2 mars 2020	Fin des cours samedi 8 février 2020 Jour de reprise lundi 24 février 2020
Vacances de printemps 2020	Fin des cours samedi 18 avril 2020 Jour de reprise lundi 4 mai 2020	Fin des cours samedi 11 avril 2020 Jour de reprise lundi 27 avril 2020	Fin des cours samedi 4 avril 2020 Jour de reprise lundi 20 avril 2020
Pont de l'Ascension 2020	Fin des cours : mercredi 20 mai 2020 Jour de reprise : lundi 25 mai 2020		
Grandes vacances 2020	Fin des cours : samedi 4 juillet 2020		



PNEUS SERVICES

Lieu Dit Bois Redon
33390 SAINT MARTIN LACAUSSE

Tél. 05 57 42 19 02

pnservice@wanadoo.fr

Ouverture du lundi au samedi
de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 19h00
(Fermeture le samedi à 18h00)

- AMORTISSEURS
- ECHAPPEMENTS
- FREINS
- VIDANGE
- BATTERIES
- ENTRETIEN
- RÉVISION
- CLIMATISATION
- PNEUS NEUFS :
- CAMIONNETTE, TOURISME, PL, AGRAIRE, TP
- VULCANISATION À CHAUD PNEUS :
- PNEUS PL, AGRICOLE
- ÉQUILIBRAGE ÉLECTRONIQUE
- SPÉCIALISTE TRAIN AVANT
- RÉPARATION
- TOUTES MARQUES
- NETTOYAGE DÉCALAMINAGE À L'HYDROGÈNE
- INSTALATEUR KIT ÉTHANOL



ECTAUR

Ingénierie - Expert

Bureau d'études
Voirie et réseaux divers
Géomètres experts

Agence de Blaye

120, rue de l'Hôpital - 33393 BLAYE CEDEX

☎ 05 57 42 16 04 - ✉ bet33@ectaur.fr

www.ectaur.fr



La Table du Boucher

Restaurant - Bar à Viandes

111, rue de l'Hôpital - BLAYE

www.facebook.com/La-Table-du-Boucher-378095509219454/

Réservations au

05 57 64 45 86



BC INGENIERIE

ETUDES EN INGENIERIE MECANIQUE
POUR L'INDUSTRIE NUCLEAIRE

CONCEPTION, DESIGN, VERIFICATION EN EXPLOITATION

CALCUL DES STRUCTURES EN SIMULATION NUMERIQUE AVANCEE

Appareils à pression, ancrages, calculs sismiques...

Calculs physiques ou codifiés / Notes techniques sous AQ

Contact : 0681390366

Web : www.bcingenierie.eu

Nettoyons la nature

Le 12 Octobre sur notre commune six groupes de bénévoles se sont repartis sur les différentes voies communales afin de ramasser les traditionnels déchets jetés tout au long de l'année par des personnes peu scrupuleuses, nous regrettons que la canette de bière ou de soda soit toujours la plus ramassée car non biodégradable et qui se multiplie en plusieurs morceaux lors des différents fauchages ceci ne facilitant pas son ramassage.

Un grand merci à nos amoureux de la nature qui chaque année font cette démarche civique afin d'éviter que nos bas cotés de routes ne deviennent de véritables décharges.

B. DIVER



Repas de quartiers

Fredignac campagne



Le Canat



Ambiance et convivialité
A l'année prochaine



Un grand merci au château Frédignac pour le prêt de son parc



Notre école

L'école se compose de deux classes : une classe de ce2/cm1 qui a pour enseignant Mr DUBUS et une classe de cm2 qui a pour enseignante Mme RENAUD.
Une nouvelle année commence... Une autre s'est achevée ...
Nous avons réalisé de nombreux projets dont les photos ci-dessous donnent un aperçu.



▲ Sortie à Cap Sciences et course d'orientation dans Bordeaux.



◀ Visite du centre de tri de Saint-Denis de Pile et du centre d'enfouissement de Lapouyade



▲ Carnaval du SIRP : préparation et défilé à Cars



▲ Rencontre sportive cycle 3 en lien avec le collège



▲ Opération « Nettoyons la nature ».

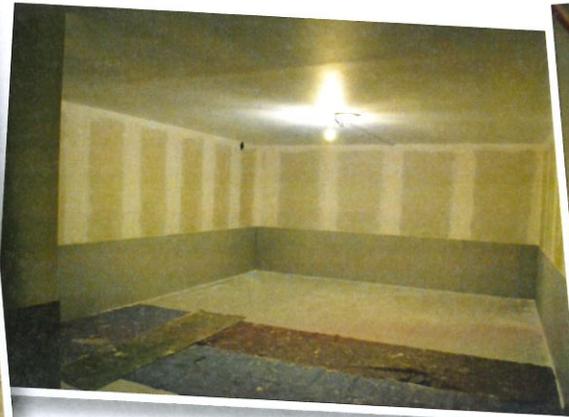
Nouveaux tarifs cantine et garderie

Votre enfant est inscrit à la cantine et/ou la garderie de notre commune. Afin d'harmoniser les différents tarifs avec la commune de CARS, le conseil municipal par sa délibération n° 2019.31.07-001 du 31 juillet 2019 a décidé de modifier les tarifs comme suit :

- **Pour le restaurant scolaire** : il fixe le prix du repas à 2.40€ pour les enfants inscrits toute l'année, à 3.10€ pour les repas enfants pris occasionnellement.
- **Pour les séances de garderie** : il fixe la séance du matin à 0.90€, la séance du soir la 1^{ère} heure à 0.90€ puis la 2^{ème} heure à 0.50€.

Ces tarifs sont applicables depuis le 2 septembre 2019.

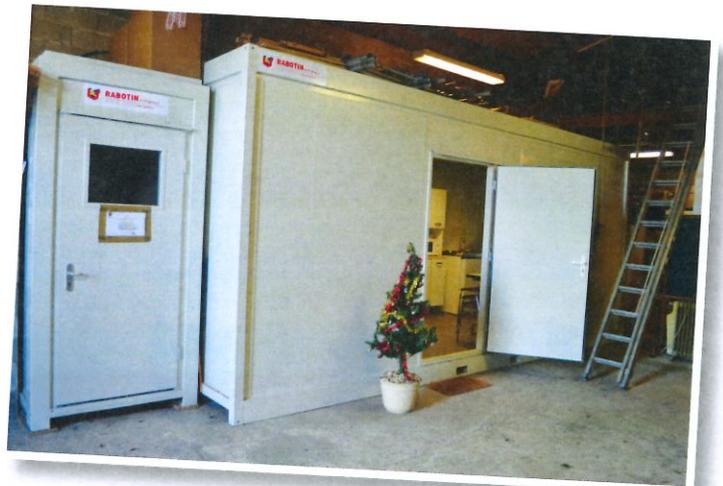
Par ailleurs, la commune a lancé la procédure afin d'adhérer au service de paiement en ligne des recettes publiques locales. Ce service est opérationnel depuis le 1er décembre 2019. Vous recevrez l'avis des sommes à payer pour chaque mois sur lequel vous aurez les instructions pour payer en ligne ou directement à la Trésorerie de Blaye. La secrétaire de Mairie en charge des affaires scolaires reste votre interlocuteur pour notifier toute absence ou recevoir toute remarque sur la facturation.



▲ Réfection des loges de la salle Jacques NARBONNE



▲ Chemin de Marquaise



▲ Mise en place d'un bungalow vestiaire / réfectoire à l'atelier pour les employés communaux



▲ Parking Canat



▲ Réfection des faux plafonds et de l'éclairage des salles de classe de l'école.



Voeux 2019



8 mai 2019



Visite du Ministre de l'Education Nationale à la MFR le 8 juillet 2019



11 novembre 2019



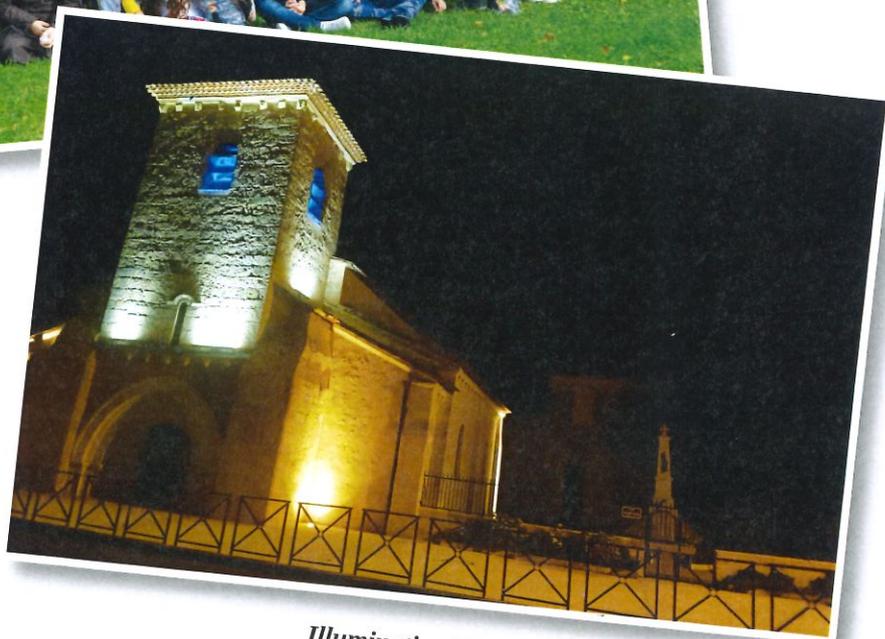
Repas des Aînés



Fête des fleurs



Halloween

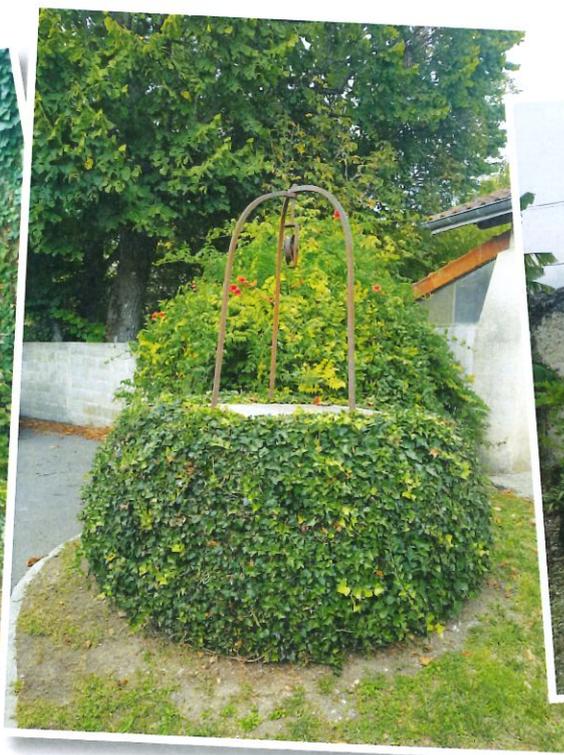


Illumination Eglise

Lavoir



Puits



Galette des rois à la frangipane

Niveau de difficultéTrès facile
Temps de préparation.....25 min
Temps de cuisson.....30 min
Portion 8 personnes



Ingrédients

- Pâte feuilletée (2) ou faite maison.
- 125 g de sucre.
- 60 g de beurre mou.
- 2 œufs.
- 150 g de poudre d'amande.
- 1 gousse de vanille.
- 2 c. à soupe de rhum.
- 1 œuf pour dorer la galette avec 1 pincée de sel.
- Facultatif : 50 g de crème pâtissière pour faire la «vraie» frangipane.



Etapas de préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Fouettez le sucre et le beurre mou, puis ajoutez la poudre d'amande.
- Grattez les graines de la gousse de vanille et ajoutez-les à la préparation.
- Ajoutez 2 œufs entiers et le rhum ou autre (fleur d'oranger, amande amère...).
- Disposez un cercle de pâte, déposez de la crème amande dessus en laissant 2 cm de pâte tout autour que vous mouillez légèrement avec un pinceau et de l'eau.
- Placez la fève et recouvrez avec le deuxième disque de pâte feuilletée légèrement plus grand, souder les bords en appuyant tout autour
- Dorez le dessus de la galette avec un œuf battu avec un peu de sel (Ca va le rendre bien liquide et facile à étaler).
- Placez la galette au frigo 30 minutes, sortez la, dessinez vos motifs avec une lame de couteau sans percer la pâte, dorez une seconde fois.
- Cuire à 180°C pendant 40 minutes en moyenne, un peu plus si la galette est grande ou si la pâte feuilletée est faite maison.

Astuces pour bien réussir votre galette des rois

1- La pâte feuilletée maison ou pas ?

Si vous ne réalisez pas la pâte feuilletée vous même, car il faut un peu de temps et de patience (voir ma recette de pâte feuilletée maison), achetez en une de qualité, pur beurre, si possible artisanale.

Franchement, aujourd'hui on en trouve des très bonnes qui donnent un super résultat, alors autant économiser quelques heures.

2- La garniture « frangipane » classique, express ou originale ?

- La garniture classique dite frangipane, c'est moitié crème d'amande, moitié crème pâtissière. Certains aimeront renforcer le goût de l'amande avec quelques gouttes d'amande amère, pas mal... ou de rhum... encore mieux selon moi !
- En version express, comme dans ma recette ci-dessus, on fait en fait que la crème amande... c'est un peu moins moelleux

qu'avec la crème pâtissière, mais moins lourd aussi, et plus rapide.

- Jouez la touche d'originalité cette année ! Ajoutez des fruits un peu acidulés, ça tranche bien avec le côté gras et sucré de la galette. Mes conseils ? Framboises, groseilles, cassis, myrtilles... ou pourquoi pas plus classique : pommes, poires... ça va super bien avec l'amande.
- Vous êtes accro au chocolat... vous n'êtes pas seul ! C'est pourquoi vous pouvez ajouter 3 bonnes cuillères à soupe de pâte à tartiner ou de chocolat fondu ou en poudre dans votre garniture.
- Dernier conseil pour la garniture, si elle est trop liquide, mettez la 30 min au congélateur avant de garnir la galette... le beurre va figer et elle sera plus épaisse.



3- Comment faire pour avoir une superbe couleur dorée ?

Facile ! Ca se fait en 2 temps... commencez par battre un œuf entier avec une 1/2 cuil. à café de sel, le sel va liquéfier votre œuf qui sera franchement facile à badigeonner ensuite. Badigeonnez avec un pinceau une première fois le dessus de votre galette, puis mettez la 30 min au frigo. Vous verrez, faire des dessins dessus avec la lame d'un couteau bien pointu sera plus facile. Puis après, dorez une seconde fois et si vous avez la patience, mettre au frais encore 15 min avant d'enfourner à four chaud 180°C. Comptez 30 à 50 minutes de cuisson selon la taille de la galette. Elle doit être bien dorée !

