



CHAQUE ANNÉE POUR LA ST. NICOLAS, LE VILLAGE ORGANISE UNE COMPÉTITION DE FABRICATION DE SPÉCULOOS. CETTE ANNÉE LE CONCOURS N'EST OUVERT QU'AUX PROFESSIONNELS. NOTRE CHEF LOCAL PARTICIPE POUR METTRE EN VALEUR LES PRODUITS LOCAUX.

VIVE LA DÉGUSTATION...

QUE LE CONCOURS COMMENCE !!!



CHAQUE ÉQUIPE A PRÉPARÉ SES RECETTES ET ÉPICES SECRÈTES. TOUS SONT BIEN CONCENTRÉS.



RENÉ N'UTILISE QUE DES INGRÉDIENTS LOCAUX ET A DÉJÀ PRÉPARÉ LES FORMES FINALES À CUIRE AU FOUR.

LES CUISSONS SONT TERMINÉES ET L'ÂNE EST PRÊT À DÉGUSTER.

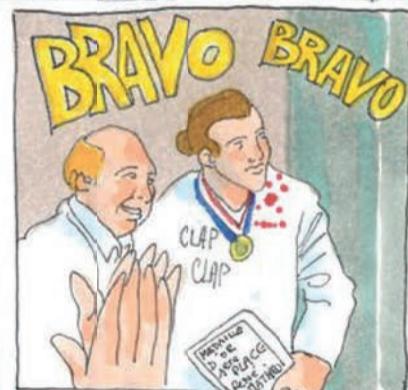
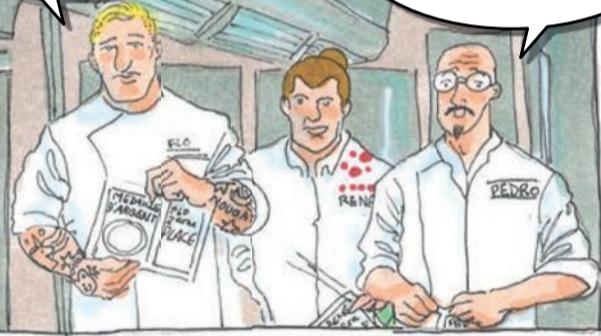
ZUT, DEUXIÈME... L'ANNÉE PROCHAINE J'APPORTERAI MON ÂNE POUR GAGNER.

3<sup>E</sup>... L'ANNÉE PROCHAINE JE VAIS UTILISER LA RECETTE DE RENÉ. J'AI VU SES INGRÉDIENTS...

APRÈS LA DÉGUSTATION DES DIFFÉRENTES VERSIONS, LE VERDICT EST FAIT. L'ÂNE A PRÉFÉRÉ LES SPÉCULOOS DE RENÉ.



AVEC TOUT CE SUCRE, JE NE SENS MÊME PAS SI JE ME LES GÊLE ICI.



# SUITE DE L'AVENTURE LA SEMAINE PROCHAINE



Retrouvez chaque semaine les nouvelles planches de la bande dessinée « Ensemble vers un monde meilleur » De René Mathieu



- Les spéculoos, originaires de Belgique, aussi appelés « Biscuits de Saint Nicolas », sont des biscuits sablés, épicés à la cannelle, aux clous de girofle, à la noix de muscade et au gingembre.
- Pour en faire un biscuit 100% local et végétal notre chef remplace le beurre par une pommade végétale à base d'huile de noisette, le girofle par la benoîte urbaine, la cannelle par le polypode, le gingembre par la berce et la noix de muscade par l'écorce de bouleau.