



ACTU'Collège n°2

Laissez votre talent s'exprimer à travers le concours de marque-pages de F. Mauriac.

Si vous voulez y participer rendez-vous au CDI.

***Remise des productions repoussée
au lundi 26 février***

Bijoutier : un métier dans le luxe

Bagues, bracelets, colliers... autant de parures qui prennent vie dans les mains du bijoutier-joaillier.

Un métier tout en finesse combinant le travail des métaux précieux et l'art de sertir les pierres et les perles sur les supports...

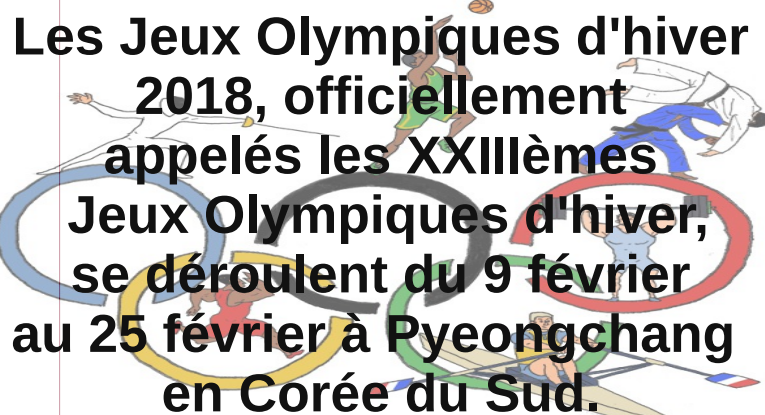
Salaire débutant par mois :
1480 euros brut

L'escape Game :

60 minutes, des énigmes...
Votre but : les résoudre et sortir de la pièce dans le temps imparti.
En groupe ou seul, l'escape game est à portée de main.

3,2,1... C'est parti !

**Les Jeux Olympiques d'hiver
2018, officiellement
appelés les XXIIIèmes
Jeux Olympiques d'hiver,
se déroulent du 9 février
au 25 février à Pyeongchang
en Corée du Sud.**



Le saviez-vous ?

*La pensée positive
augmente la durée
de vie.*

*Les oiseaux ont des ailes pour
voler et
moi j'ai un cœur pour t'aimer*

Ingrédients :

Pour environ 30 sablés:

200 g de farine

100 g de sucre en poudre

125 g de beurre mou

1 œuf

Pour le glaçage royal et finitions :

1 blanc d'œuf

1 cuillère à café de jus de citron

200 g de sucre glace

Colorant en poudre rose

Arôme de framboise (ou autre parfum selon les goûts)

Perles en sucre nacrées



♥ Mélanger la farine avec le sucre, ajouter le beurre mou et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
Ajouter l'œuf et malaxer tout en formant une boule. Filmer et placer 1h au réfrigérateur.

♥ Préchauffer le four à 220°C. Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur un plan de travail fariné, puis la découper à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur. Placer sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 10 min. en surveillant en fin de cuisson. Laisser refroidir hors du four.

♥ Préparer le glaçage royal, dans un grand bol verser le blanc d'œuf, le jus de citron et le colorant en poudre, ajouter le sucre glace en trois fois en fouettant entre chaque ajout. En fin de préparation ajouter une goutte d'arôme et mélanger.

♥ Verser le glaçage royal dans la poche à douille et garnir la surface des sablés en commençant par tracer les contours en maintenant la douille à environ 2 cm du biscuit. Remplir ensuite l'intérieur. Décorer de quelques perles en sucre et laisser sécher à température ambiante.

♥ Dégustez avec votre amoureux/amoureuse. [Recette Journal des Femmes](#)