



Chères amies,

Quelques nouvelles, ci-jointes les photos des ouvrages d'Eliane, de la nappe brodée de Nicole, les patchs de Josette et le panneau que je viens de finir.

Autrement, MT.Larue m'a donné des nouvelles, elle va bien et elle a fait beaucoup de pochettes et de sacs, mais n'a pas fait de photos! Dommage!

J'espère que vous vous portez bien , et que vous êtes, en majorité, vaccinées maintenant!

Travaillez bien, cela occupe l'esprit! Et à bientôt le plaisir de vous revoir, ou, à défaut, de vous lire! Bises,

Françoise





Coussin avec appliqué et broderie

Tableau, abeille, poupée country et trousses



Eliane

Fées des dents

Nouvelle sorcière



Nicole:

Nappe brodée



Patchwork

Josette :

Coussin







Petit cadeau culinaire d'Eliane:

GALETTE CHARENTAISE pour 6 à 8 personnes.

300 g de farine, 220 g de sucre, 120 g de beurre mou, 2 œufs 1 sachet de levure chimique.

Dans 1 saladier mettre farine, sucre, levure, beurre mou et les œufs.

Travaillez la pâte avec les mains et formez une boule, n'hésitez pas à mettre un peu de farine pour décoller la pâte de vos mains.

La pâte doit être souple. Beurrez un moule à tarte et étalez la pâte dedans. Avec un pinceau mettre du lait sur cette pâte pour la dorure et faire des stries avec une fourchette (comme la galette des rois)

Faire cuire au four à 200° pendant 20 mn, on voit que la galette est cuite quand elle est dorée.

Se mange chaude ou froide (pour petits et grands).





Françoise:

Paon panneau d'ameublement

+ broderie + appliqué