

Rando du **27 août 2017** autour de **Saint Rémy lès Chevreuse**

**Ce matin-là,
gros orage
de 8 à 9h.
Petit comité (6)
au départ à la
gare RER.
Il ne pleut plus
mais c'est
encore gris.....**



**10h, le soleil
fait son
apparition
et auréole
Brigitte F.
qui vient de
rentrer de
Lourdes...**



**... dans les sous-bois ombragés,
la chaleur s'élève
et le moral remonte....**



**... à la pause,
Dominique D. sort
son arme fatale :
ses délicieux
croquants à la
pralinoise, dont
voici la recette :**



- Ingrédients :

250 g de chocolat 1848 pralinoise
100 g de farine
80 g de sucre
150 g de noisettes en poudre ou
bien du pralin
2 œufs
50 g de beurre
1 cuillère à soupe de rhum
1 paquet de levure chimique
1 pincée de sel
150 g de raisins secs
du sucre glace

- Réalisation :

Préchauffer votre four à 200 °C (th 7) et mettre les raisins à macérer dans un mélange eau et rhum.

Mélanger farine, levure, sel, sucre et noisettes.

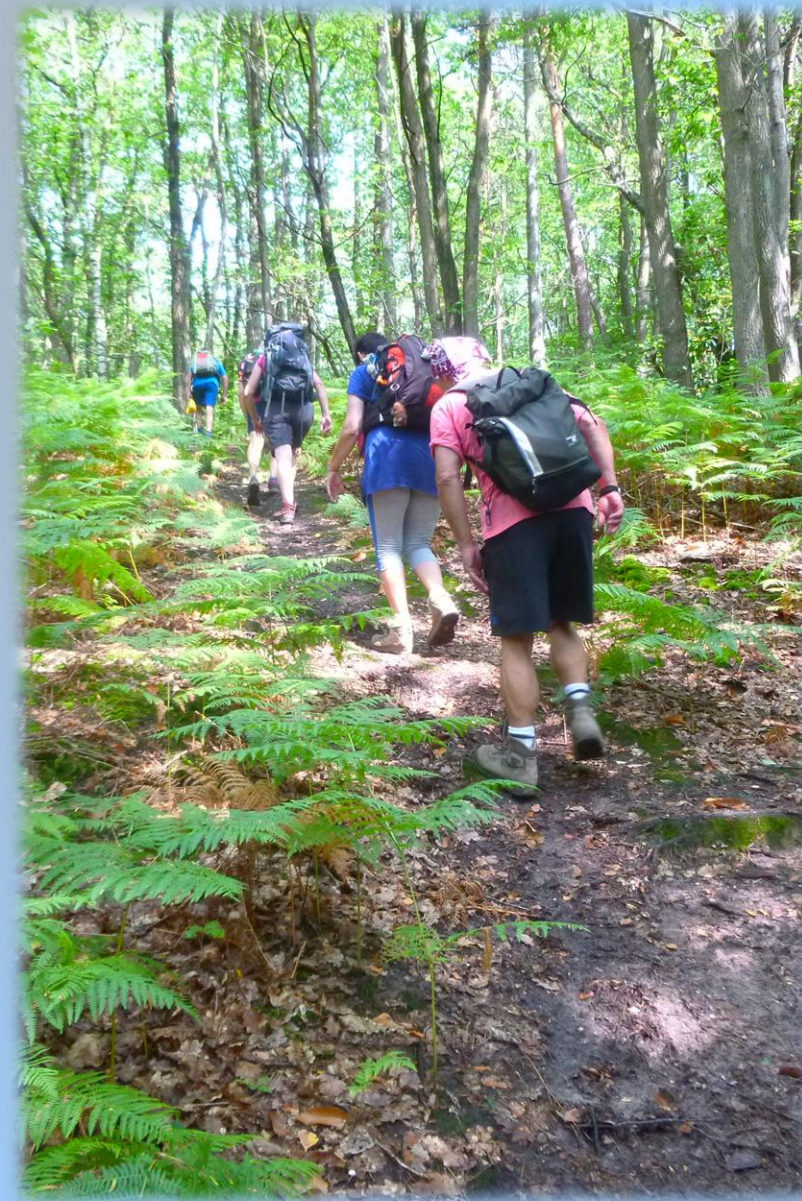
Ajouter ensuite les œufs et le beurre fondu.

Une fois la pâte bien homogène, incorporer le chocolat préalablement coupé en petits cubes et les raisins égouttés.

Étaler la pâte dans un moule flexible rectangulaire.

Cuire 20 à 25 minutes. A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.

**...contournement traditionnel du
château de Breteuil, sans botte
de 7 lieues...**



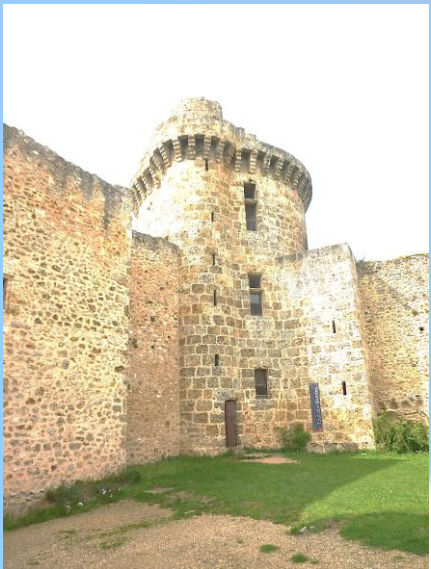
**13h, plein soleil, pique-nique,
on laisse volontiers l'ombre
aux peaux fragiles...**



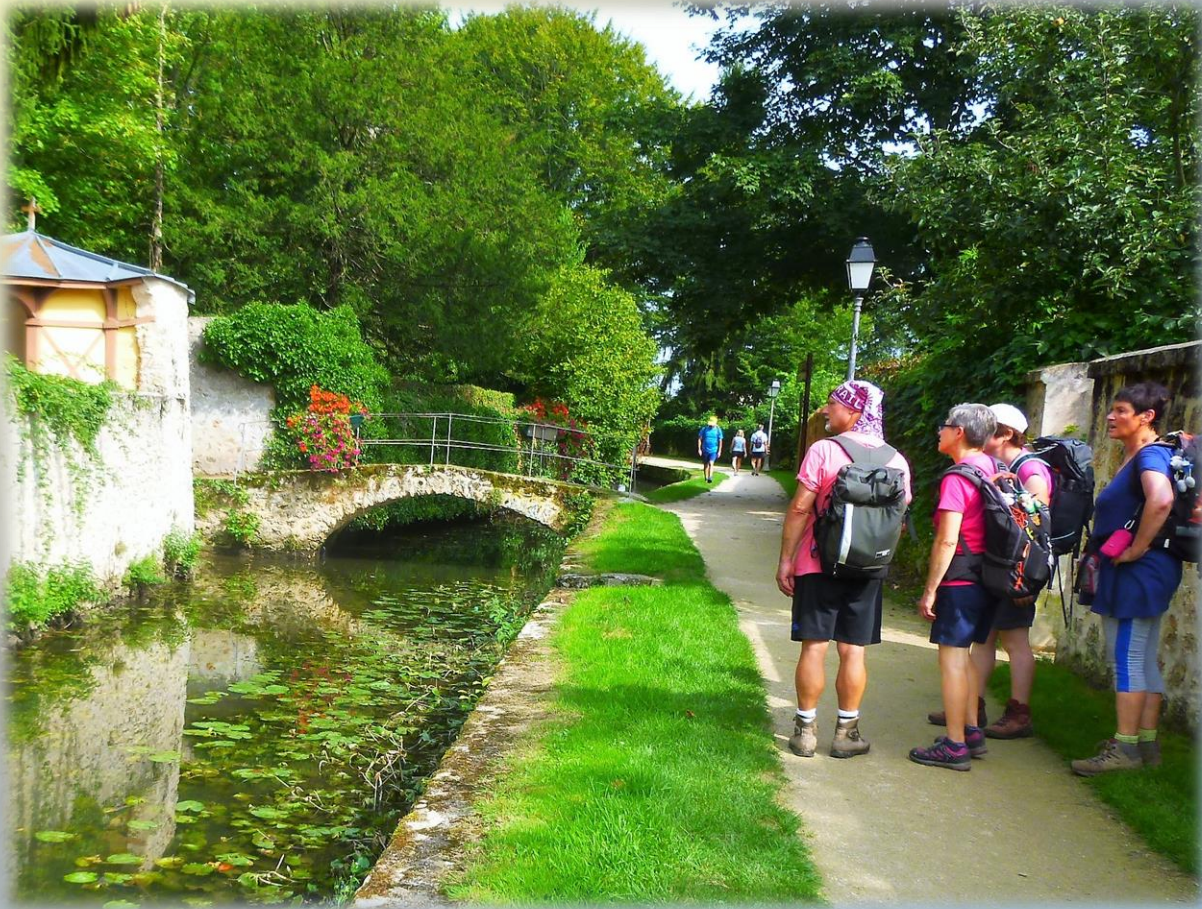
**Traversée du charmant
village de Choisel,
son parc, son église et
son lavoir refait à neuf...**



Arrivons à Chevreuse,
grimpette à **la Madeleine**,
c'est raide mais le point
de vue est imprenable...



**On termine tranquillement
par le **chemin des Petits Ponts**
et les belles propriétés au bord
de l'Yvette**



**Bravo aux courageux qui ont bravé
l'orage pour venir randonner dans les
beaux sous-bois de la Haute Vallée de
Chevreuse. Cela valait la peine...**