

# BDNewsletter

Miz C'wevrer

---

Bon anniversaire à...



*Percussions*

Olivier le 4 février

*Danse*

Aurélien le 26 février

*Accordéon*

Gwénola le 11 février  
Stéphane le 16 février

*Bombarde*

Charlotte le 12 février

*Accompagnateurs*

Anne et Bruno le 14 février

## Des nouvelles des adhérents

---

Emlyn est bien arrivée en Savoie où l'horizon montagneux blanc a remplacé le gris nordiste. Elle reste membre du Conseil d'administration et très connectée à la vie de notre association !

Gwénola, danseuse et accordéoniste, est retournée il y a quelques mois en Bretagne. Nous avons le plaisir d'annoncer qu'elle vient de trouver un poste de chargée de mission au siège d'Armor Lux à Quimper. Nous lui souhaitons pleine réussite dans ses nouvelles fonctions !

Chez les débutants Cornemuse, les plus avancés ont commencé à s'attaquer au répertoire du bagad. La promesse de voir grossir les rangs du pupitre cornemuse l'année prochaine ?

## Prochaines prestations

---

### En 2019 :

Le 1<sup>er</sup> mars : Boest an Diaoul au Triskell à Lille

Les 2 et 3 mars : stages à Lomme ouverts à tous

Le 10 mars : le bagad et les danseurs au Splendid avec Carlos Nuñez

Le 16 mars : le bagad et les danseurs seront à Grande-Synthe (Palais du littoral) avec Tri Yann

Le 5 avril : Boest an Diaoul au Triskell à Lille

Le 21 avril : Boest an Diaoul sera au Nord Trail des Monts de Flandres

Le 1<sup>er</sup> juin : Bigounight #7 à Lomme

Le 21 juin : fête de la musique au Triskell à Lille

Août : le bagad sera à Lorient et dans sa région

## Et ailleurs ?

---

30 Mars 2019 : Fest-noz à Orchies avec Tarabazh et BBL Sextet

Retrouvez toutes les propositions folk sur le site du Chti Folkeux

<http://chti-folkeux.chez-alice.fr/indexB.htm>

## Recette du kouign amann (source Marmiton) Pour les motivés

---

Le kouign amann est une spécialité culinaire de Douarnenez en Bretagne. Il s'agit d'une pâtisserie-boulangère : en breton, kouign signifiant « pain-doux » et amann, « beurre ». Elle aurait été inventée par hasard vers 1860 par un boulanger douarneniste : Yves-René Scordia. Devant toujours être consommé tiède pour être dûment apprécié, le vrai kouign-amann est réputé pour être d'une élaboration délicate, comme en témoigne le dicton affiché par les boulangers-pâtisseries douarnenistes : « Le fait qui veut, le réussit qui peut. ».

Préparation : 30mn

Cuisson : 35mn

Pour préparer la pâte :

- Dans une tasse, délayez la levure avec 3 cuillères à soupe d'eau tiède.
- Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Faites une fontaine et versez au centre la levure et 10 cl d'eau tiède.
- Travaillez la pâte sur le plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Laissez lever 3 heures à température ambiante.
- Sortez le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse. Beurrez un moule à manqué.
- Une fois que la pâte a triplé de volume, abaissez-la sur le plan de travail en lui donnant une forme carrée d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Tartinez-la de beurre et saupoudrez de sucre jusqu'à 3 cm des bords.
- Repliez la pâte en trois. Aplatissez-la très finement au rouleau à pâtisserie. Repliez à nouveau en trois. Étalez en lui donnant une forme ronde.
- Abaissez la pâte dans le moule à manqué et laissez reposer 30 min.
- Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
- Faites cuire au four 35 min. Au bout de 10 min, arrosez le gâteau toutes les 5 min avec le beurre qui fondra pendant la cuisson.
- Laissez reposer 15 min avant de le démouler. Saupoudrez de 3 cuillères à soupe de sucre. Servez le kouign-amann tiède.

Comme toutes les spécialités bretonnes, le kouign amann est encore meilleur quand on le partage ! ☺

**Vous avez certainement une info à partager ! Envoyez un mail à Charlotte : [chdevisscher@free.fr](mailto:chdevisscher@free.fr).**

A bientôt !