



Du 29 septembre au 1er octobre 2017

Cette année, la région d'Hastière nous accueillera et plus précisément le domaine de Massembre à Heer. Le programme complet paraîtra dans le prochain journal Escapade.

La participation aux frais est de 160 euros comprenant la pension complète du vendredi soir au repas du dimanche midi, repas trois services le samedi soir, les apéros ainsi que la visite.

Repas pique-nique le samedi midi.

Les boissons sont à votre charge.

Inscription et paiement de l'acompte de 50 euros par personne pour le **1^{er} MAI 2017** au plus tard. sur le compte des Randonneurs du Brabant. BE87 0882 1448 6694

Le solde sera à verser pour le 15 août 2017.

40 places ont été retenues (20 chambres de 2 personnes). En fonction du nombre de participants, ce nombre pourra être revu à la hausse.

Au plaisir de vous rencontrer très nombreux à ce week-end de retrouvailles avec nos amis français de RANDO PICARDIE.

Marie-Nadine

RECETTE TARTIFLETTE

Suite à la demande de plusieurs personnes, voici la recette de la tartiflette qui était au menu du repas de fin de journée à la marche ADEPS

Ingrédients (pour 35 personnes)

- 4 fromages de 500 gr Tartiflon (magasin LIDL)
- 5 kg de pommes de terre
- 2 kg oignons (surgelé)
- 2 kg lardons fumés
- 1 l crème fraîche

Préparation

1. Peler les pommes de terre. Les cuire en les laissant entières. Laisser refroidir et couper en tranches d'un bon demi-centimètre
2. Cuire les oignons (avec du lait et un peu de matière grasse). Le fait de cuire avec du lait, rend les oignons plus digestes.
3. Cuire les lardons fumés avec un peu de matière grasse

Garniture :

Répartir dans 4 plats :

Une couche de pdt, une couche d'oignons, une couche de lardons fumés

Recommencer l'opération une seconde fois.

Couper le fromage en deux sur la hauteur, puis chaque demi en 8 et répartir sur tout le plat.

La croûte doit être vers l'extérieur.

On peut maintenant ajouter le litre de crème fraîche en répartissant la quantité dans les différents plats.

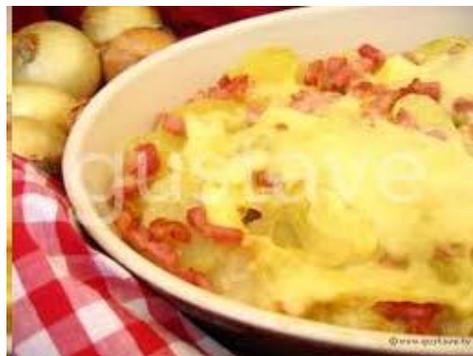
Mettre au four 45 minutes, à 160°.

Se déguste accompagné d'une salade à la vinaigrette et accompagné d'un vin blanc (ou autre suivant vos envies)

Cela nous donne une portion de 315 gr par personne, et un prix de revient de 1,35 euros par personne.

Bon appétit

Marie-Nadine





Hastière

du 29 septembre au 1er octobre 2017

Adresse : *Domaine de Massemble, 84 (suivre fléchage) à 5543 HEER*

PROGRAMME DU SEJOUR

VENDREDI 29 SEPTEMBRE

14 h 15 : rendez-vous au parking gratuit situé : chemin de la Citadelle à Dinant 14 h 30 : visite guidée de la Citadelle

17 h 00 : mise à disposition des chambres

19 h 00 : apéro

19 h 30 : repas : buffet froid

SAMEDI 30 SEPTEMBRE

07 h 30 : petit déjeuner et préparation de votre lunch packet

08 h 45 : départ de Massemble pour Falmignoul

09 h 15 : une boucle de 12 km vers la vallée de la Lesse (vue sur le château de Walzin et les Aiguilles de Chaleux)

12 h 00 : repas lunch packet à la brasserie « La Caracole » : côte Marie-Thérèse, 86 à Falmignoul

13 h 00 : une boucle de 11 km vers la vallée de la Meuse (vue sur Waulsort et son château)

19 h 00 : apéro

19 h 30 : repas du soir 3 services

Soirée libre

DIMANCHE 1 OCTOBRE

08 h 30 : petit déjeuner

09 h 45 : départ pour Hastière pour une randonnée de 9 km

ou pour ceux qui le souhaitent, vers 10h15, possibilité de voir le nourrissage des animaux au Domaine de Massemble

12 h 00 : apéro

12 h30 : repas de midi

13 h30 : libération des chambres

Vos guides pour le séjour : Frédéric, Paul et Marcel

N'oubliez pas de verser le solde soit 110 euros par personne sur le compte des Randonneurs du Brabant BE87 0882 1448 6694 pour le 15 août 2017 au plus tard.

Comme indiqué dans la revue 82 du journal Escapade, les boissons sont à votre charge.

Bon séjour à vous tous et toutes

Marie Nadine