



### Rallye de l'Oie

Comme l'an dernier, *Ghislaine Mullenders* propose le « Rallye de l'Oie », une balade en automobile au départ de son centre de bien-être, *Ô & Formes* (avenue de Navagne), programmée le 19 mai prochain au profit de l'action *Relais pour la Vie*, dont elle a été un moment présidente. Rendez-vous est fixé là dès 08h30 pour prendre le petit-déjeuner et, après un court briefing pour diffuser les informations d'usage, prendre le départ d'un parcours qui reviendra en fin d'après-midi au point de départ, où sera servi un bon barbecue. Une belle journée en perspective? Avis aux amateurs! Réservations jusqu'au 10 mai.

### 10<sup>e</sup> Fête des Voisins de Lixhe

Face à un isolement grandissant dans villes et villages, de multiples communes belges ont repris cette idée d'origine française de regrouper des voisins et ainsi leur permettre de passer un agréable moment en toute convivialité. Voici 10 ans, un groupe d'habitants de *Lixhe* amoureux de leur beau petit village ont mis sur pied une 1<sup>ère</sup> Fête des Voisins agrémentée de divers concerts, formule qui a directement séduit, jusqu'à même attirer de plus en plus de personnes « extérieures » au fil des ans. Cette année, la 10<sup>e</sup> édition confirmera ce succès, avec notamment *Jean-Michel Lejeune*, voix connue de *Classic 21*.

## Recette : Le Javanais

Pour ce numéro de *VISEZ LOCAL*, les *Ets Heyligen* vous offrent la recette du *Javanais* mais pas seulement... Vous êtes invités à en vivre la conception (3 mai au magasin), puis... de le déguster le lendemain. Un bel exemple de communication à taille humaine...

**Ingrédients :** 135g de blancs d'œufs, 90g de sucre, 220g de poudre de Crème au Beurre, 2 œufs, 20g d'eau, 250g de margarine, arôme Moka, glaçage au chocolat et décorations.

**Javanais (pour 5 couches de 20 x 12 cm ; pour 12 à 15 personnes) :** Battre les blancs d'œufs (135g) jusqu'à obtention d'une masse ferme ; y ajouter le sucre (90g) et battre pendant 3 min. jusqu'à obtenir une meringue ferme ; tamiser et mélanger avec la meringue ; préparer vos couches sur des plateaux ; cuire pendant 8 min. à 210°.

**NB :** Le Javanais peut être préparé 1 ou 2 jours à l'avance.

**Crème au beurre :** Mélanger 220g de poudre de Crème au Beurre, 2 œufs et 20g d'eau ; ajouter 250g de margarine et fouetter le tout pendant 15 min ; ajouter quelques gouttes d'arôme Moka.

**Conception :** Prendre une couche de Javanais et la « tartiner » d'une couche de Crème au Beurre ; alterner en veillant à ce que les couches de Crème au Beurre ne soient pas trop épaisses pour plus de saveur ; finir par un Glaçage au chocolat idéalement Fondant (existe aussi au Lait, Blanc et Praliné) ; décorer selon votre inspiration.

Tous les ingrédients sont proposés par les *Ets Heyligen - Magasin Visé*.