

# Recette de l'avent

Catégorie : [Notre présence sur le terrain](#)

Date : 17 décembre 2020

selon le groupe « prier marcher » de Toulouse et d'ailleurs, **le 4 décembre 2020**

« **Prier ensemble mais marcher solo** » est la formule adaptée, compte tenu des mesures d'hygiène du moment, pour continuer de porter la prière sur nos chemins de vie, mois après mois.

**Comment fait-on ?** quelqu'un m'a demandé la recette...et ce n'est pas un secret ! \*

Prenez déjà une petite matinée et donnez-vous rendez-vous en ligne avec d'autres, inconnus ou pas. Faites un peu de place sur le plan de travail, dans l'agenda, pour être dispo.

Visionnez [le tutoriel du Pape](#) (chef des cuisines en tablier et toque blanche)

Préparez son cœur à écouter comme on prépare un réceptacle, un moule, un plat vidé (beurré/huilé).

Recevez ensuite un petit témoignage sur l'expérience vécue d'une personne qui a déjà réussi la recette plusieurs fois. Merci Sophie, religieuse du Cénacle !

Mixez et remuez ensemble tous les ingrédients en faisant attention à ne pas faire de grumeaux.

Laissez reposer la pâte en silence mais avec tous vos sens en éveil, pendant une bonne heure en marchant où bon vous semble, sans vous demander à chaque pas ou carrefour, si à droite ou si à gauche ou encore à droite.

Cela peut doubler de volume comme une brioche se développe et peut déborder de son moule.

Vous n'avez presque rien à faire (confiné ou pas !) sinon être patient, disponible : lâcher prise, attendre (parfois tranquille, parfois un combat pour ne pas trop se disperser). Dieu est à l'œuvre et fait 'pousser' dit-on en cuisine, comme le levain dans l'Évangile (Matthieu 13, 33)

Reprenez enfin l'ouvrage en échangeant sur ce qui a donné du goût. Revoyez l'assaisonnement peut-être selon les témoignages de ceux qui ont aussi fait la première partie de la recette.

Mettez au four (ou au moulin) tout le mois. Oui, 20 à 30 jours environ, pour faire dorer, et laisser diffuser la chaleur, l'odeur généreuse de cette recette ancestrale, dans toute la maisonnée.

Cuisson lente et douce, voilà le secret ! Veillez bien sur ce point de la recette...

Dégustez en famille, sans modération, à la veillée de Noël (avec ou sans couvre-feu ...), tiède en apéritif, avant tout excès de calories, ce qui gâcherait la douceur de cette belle entrée en matière.

\*Pour les gens pressés en cuisine, utiliser l'appli « Prie en chemin » accessible dans le kit spirituel. Cliquez pour 15 minutes audio (avec ses écouteurs, c'est branché ! ...) » : [Prie en chemin avec l'intention de prière du Pape de ce mois de décembre - Réseau Mondial de la Prière du Pape](#)

A bientôt sur [TWITTER](#) pour avoir les infos en primeur et / ou en [Réseau francophone](#)

où vous trouverez tous nos rendez-vous mensuels, et plein d'autres bonnes recettes en ligne, à déguster virtuellement !

Sophie, pour l'équipe Prier-Marcher à Toulouse