



▶ ACTUALITÉS.....1



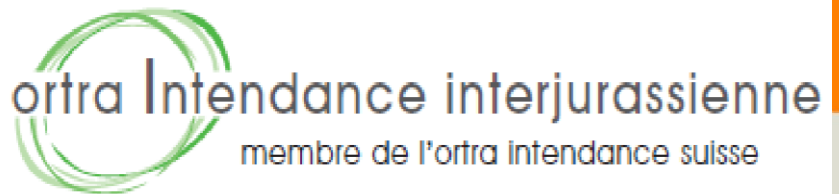
▶ AGENDA.....2



▶ RECETTE DE SUSANA.....3



▶ CONTACTS.....4



# Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES



Noël est là ! En ce jour, nous aimerons donner, partager, recevoir et aimer !  
Profitons de ces moments magiques et faisons en sorte qu'ils soient possibles aussi tous les  
autres jours de l'année.

**Joyeux Noël !**

## AGENDA

### Programme de formation continue 2020-2021

Nous vous proposons de visiter le site de la fondation rurale interjurassienne [www.frij.ch](http://www.frij.ch).

Consulter la page « formation » et suite « formation continue » et vous pouvez vérifier les cours proposés en différents domaines et très variés !

Espérons que vous trouviez un ou différents cours de votre choix, et si l'inscription est effectuée par biais de l'Ortra, les prix sont plus attractifs !

Veuillez, envoyer votre choix des cours choisis à l'e-mail [www.info@oijj.ch](mailto:www.info@oijj.ch).

### Cours informatique

*Seront proposés en trois modules (2x Word et 1 x Excel) afin d'obtenir les compétences pour effectuer les tâches administratives avec efficacité. Des informations plus détaillées, tels que la date et déroulement du cours vous seront donnés prochainement !*

**La Newsletter OrTra  
Intendance Suisse sera  
sur notre site !**

**www**  
Nous attendons votre visite

[www.oijj.ch](http://www.oijj.ch)



# La recette Susana

## Recette du gâteau magique chocolat flan vanille caramel

### Liste des ingrédients

#### Gâteau au chocolat :

- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 140 g de farine
- 80 g de beurre fondu
- 20 g de cacao
- 80 ml de lait
- 1 c. à café de levure

#### Flan vanille :

- 3 œufs
- 400 g de lait concentré sucré
- 400 ml de lait
- 1 gousse de vanille
- 

**Caramel** : 100 g de sucre + 1 ou 2 cuil. à soupe d'eau



<b>Temps de cuisson</b>	<b>45 min / 180° C</b>
<b>Portion</b>	<b>8 personnes</b>

### Etapes de la recette

1. Réalisez le **caramel**, dans une casserole, mettez le sucre et 2 cuil. à soupe d'eau, laissez fondre et colorer, puis versez le caramel au fond du moule à gâteau préalablement beurré
2. Préparez le gâteau au chocolat : dans un grand bol, fouettez les œufs avec le sucre, ajoutez le beurre fondu, le lait, puis enfin de mélange cacao farine et levure, mélangez pour obtenir une pâte homogène
3. Préparez le flan : fouettez les œufs, avec le lait concentré sucre, les graines de la gousse de vanille, et le lait
4. Versez la préparation au chocolat sur le caramel (une fois qu'il a refroidit), et ensuite délicatement, la préparation à flan sur la couche de chocolat
5. Enfournez au bain marie (regardez la vidéo) pendant 45 min à four chaud **180°C**.
6. Laissez refroidir et maintenez au frigo 3 ou 4 heures avant de démouler. Si vous avez du mal à démouler, aidez-vous en passant une lame fine tout autour du moule (c'est sans doute la couche au chocolat qui accroche :)



**Bon appétit !!!**

**Des questions, des remarques  
des suggestions ?**

**Votre avis nous intéresse**

**Manon Hennet**

Présidente

[manon.hennet@oij.ch](mailto:manon.hennet@oij.ch)

**Ludivine Monnerat**

Vice-Présidente

[ludivine.monnerat@oij.ch](mailto:ludivine.monnerat@oij.ch)

**Luana Leiber**

Secrétaire

[info@oij.ch](mailto:info@oij.ch)

[luana.leiber@oij.ch](mailto:luana.leiber@oij.ch)

**Maude Biette**

Secrétaire suppléante

[maude.biette@oij.ch](mailto:maude.biette@oij.ch)

**Nathalie Bögli**

Cassière

[nathalie.bogli@oij.ch](mailto:nathalie.bogli@oij.ch)

**Morgane Schaffter**

Responsable du Site Internet

[morgane.schaffter@oij.ch](mailto:morgane.schaffter@oij.ch)

**Susana Andrade**

Membre

[susana.andrade@oij.ch](mailto:susana.andrade@oij.ch)

**Lindsay Besançon**

Membre

[lindsay.besancon@oij.ch](mailto:lindsay.besancon@oij.ch)

**Suivez nous sur notre page  
Facebook**

<https://www.frij.ch/>

**FRI Intendance**