

Le **rassemblement escalade** de pâques 2011 aura lieu en Espagne, dans le massif de **Montserrat** (à côté de Barcelone) la semaine **du 9 au 17 avril**. Thomas nous indique qu'il y a « **unchoix énorme de voies** sur des aiguilles de conglomérat: des couennes et des grandes voies jusqu'à 5-6 longueurs, quelques secteurs sont abordables (IV, V) et bien (re-)équipes ». Le massif se prête également bien à de **belles ballades**.

Le camping étant fermé à cette période, le **logement se fera au refuge Santa Cecilia**, isolé en contre-bas des voies. C'est un refuge de la fédération catalane d'alpinisme. Il est accessible en voiture et il y a des douches. Le prix de l'hébergement est le suivant (tarifs de l'an dernier) : 12,5 €/ nuit (tarif plein), 6,5 €/ nuit (caf). Il y a aussi éventuellement la possibilité de prendre une partie des repas (diner 16€, petits déjeuner 6€). La semaine choisie correspond à une semaine où les espagnols ne sont pas en vacances, donc ça devrait être relativement tranquille.

Pour le voyage, viamichelin annonce 10h de Paris et Montserrat, facilement accessible en train depuis Barcelone, n'est qu'à une cinquantaine de kilomètres.

Contactez Thomas Bourdel (06 81 87 66 58, thomas.bourdel@u-psud.fr), pour réservation et organisation du transport, **avant fin février**.

Recette

Gastronomie à l'Usage des Montagnards et des Skieurs !

Cette année encore, les organisateurs du rallye ont demandé aux participants de réaliser une pâtisserie qui serait notée sur ses qualités gustatives et esthétiques.

Une dizaine de gâteaux à déguster un à un, la conscience tranquille, pour la bonne cause du rallye Gums. Pas fou le jury ! J'aurais aimé vous proposer la recette du gâteau gagnant, mais elle doit être top secrète, je n'ai pas réussi à me la procurer. Alors voilà ma recette ! Elle n'a rien gagné, ni particulièrement ému les goûteurs, ne s'emporte pas dans son sac en rando, mais elle a le mérite de s'appeler « Mont-Blanc », si tant est qu'il faille trouver un vague rapport avec la montagne pour avoir sa place ici.

Pour plus de fraîcheur lors de la présentation au sévère (mais juste) jury du rallye, la crème fouettée a été réalisée à la main, sur le parking, deux minutes avant le départ.

Samuel

Gros sablé Mont-Blanc

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

- 250 g de farine + 15 g pour étaler la pâte
- 1 pincée de sel fin
- 60 g de sucre glace
- 60 g d'amandes en poudre
- 1/2 cuill. à café de vanille en poudre (en flacon)
- 175 g de beurre mou détaillé en morceaux
- 2 œufs entiers + 1 jaune dilué dans quelques gouttes d'eau
- 1 cuill. à soupe de fromage blanc lisse
- 1 boîte de crème de marron
- 30 cl de crème fraîche liquide

- Pétrissez rapidement la farine, le sel, le sucre glace, les amandes en poudre, la vanille, le beurre et les œufs. Gardez 2 heures au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 200 °C (therm. 6-7). Étalez la pâte, façonnez des disques avec un emporte-pièce de 8 cm de diamètre et posez-les sur la plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Piquez-les avec une fourchette et badigeonnez-les de jaune d'œuf dilué à l'eau. Glissez dans le four et laissez cuire 15 minutes.
- Dans un bol, mélangez le fromage blanc avec la crème de marron.
- Mettez une jatte à glacer 15 minutes dans le congélateur. Versez-y la crème et montez-la en crème fouettée à l'aide d'un batteur.
- Sortez les sablés du four et laissez-les refroidir. Répartissez la crème de marron au centre et décorez de petits dômes de crème fouettée tout autour.

