



# Fiche Eglise Verte n°4 / Enfants

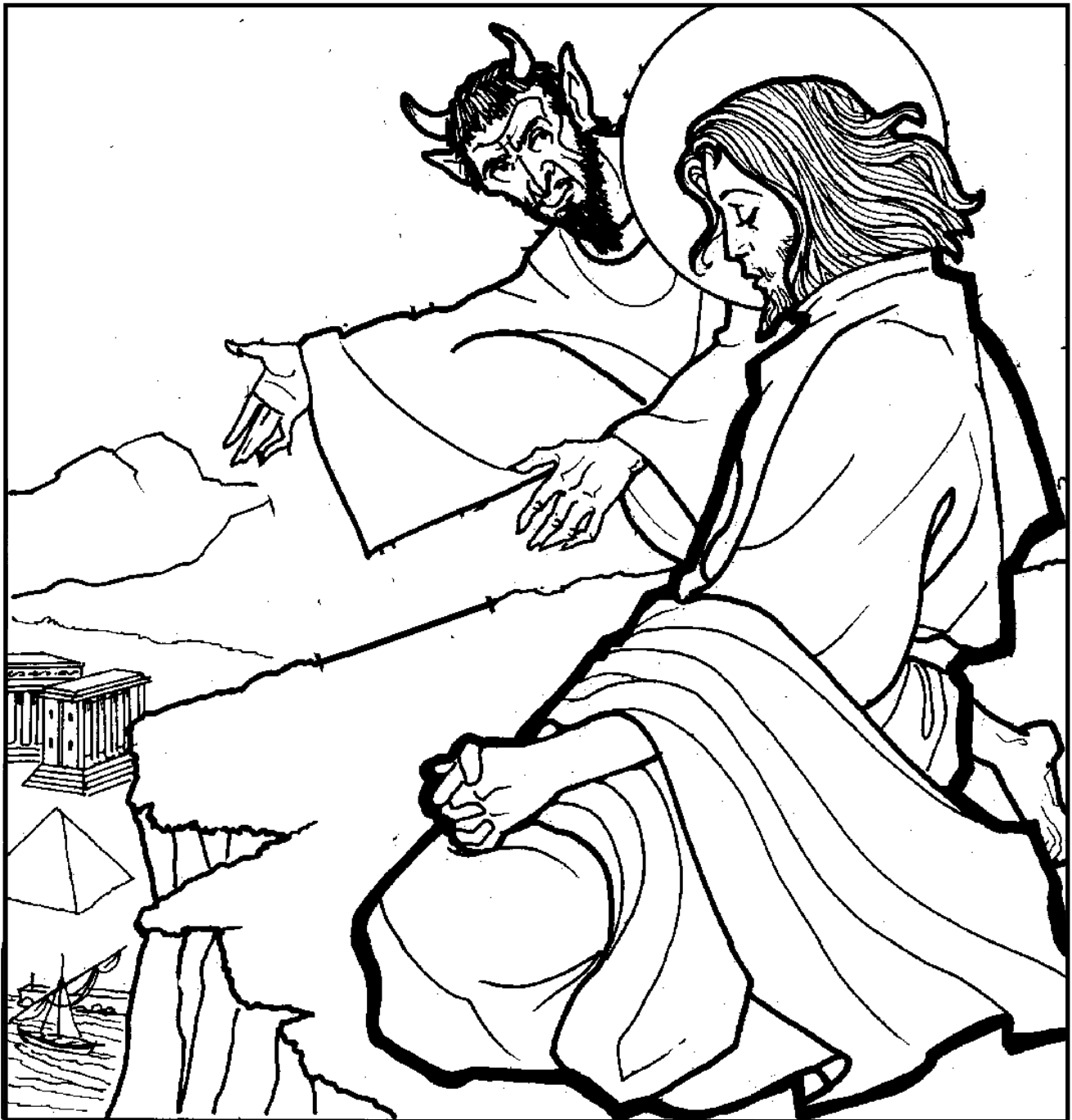
## Renoncer à la toute-puissance

Paroisse Sainte-Cécile - 21/03/21



### Coloriage

Ce coloriage représente un passage la Bible qu'on appelle «*La tentation au désert*», dans le chapitre 4 de l'évangile de saint Luc. Jésus est allé seul dans le désert pour prier et se préparer à aller parler de Dieu son père aux hommes et aux femmes. Il y est resté pendant 40 jours et le Diable a voulu le faire arrêter de prier et lui faire renoncer à accomplir sa mission. Le Diable a promis plein de grandes choses qui font envie, c'est ce qu'on appelle la tentation. Mais Jésus a dit «Non !» et il a chassé le Diable.



## Prier

Chant

1. Si le vent des tentations s'élève,  
Si tu heurtes le rocher des épreuves.  
Si les flots de l'ambition t'entraînent,  
Si l'orage des passions se déchaîne :

**R. Regarde l'étoile, invoque Marie,  
Si tu la suis, tu ne crains rien !  
Regarde l'étoile, invoque Marie,  
Elle te conduit sur le chemin !**

2. Dans l'angoisse et les périls, le doute,  
Quand la nuit du désespoir te recouvre.  
Si devant la gravité de tes fautes  
La pensée du jugement te tourmente :

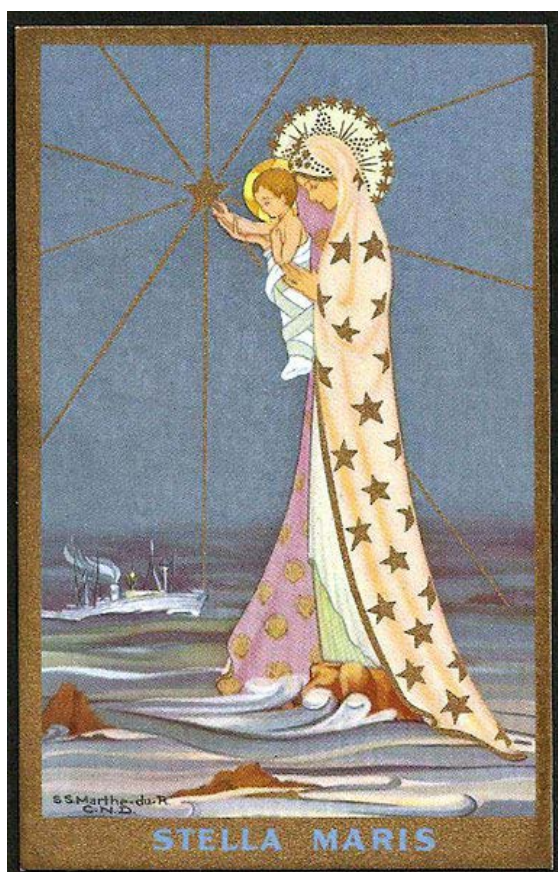
3. Si ton âme est envahie de colère,  
Jalousie et trahison te submergent.  
Si ton cœur est englouti dans le gouffre,  
Emporté par les courants de tristesse :

4. Elle se lève sur la mer, elle éclaire,  
Son éclat et ses rayons illuminent.  
Sa lumière resplendit sur la terre,  
Dans les cieux et jusqu'au fond des abîmes.

CODA

Si tu la suis, tu ne dévies pas,  
Si tu la pries, tu ne faiblis pas.  
Tu ne crains rien, elle est avec toi,  
Et jusqu'au port, elle te guidera.

[www.youtube.com/watch?v=CsY5FSKacrK](http://www.youtube.com/watch?v=CsY5FSKacrK)



## Activité

Recette des Cancres, les petits écoliers à faire à la maison

### Pour 45 biscuits

Temps de préparation : mélange 7 min, repos 2h, cuisson 10 min

- 100 g de sucre blond en poudre
- 1 c. à s. de sucre vanillé
- 125 g de beurre salé
- 6 cl de lait
- 250 g de farine
- ½ sachet de levure
- 300 g de (bon) chocolat noir

Fais fondre les deux sucres, le beurre, et le lait dans une casserole. Laisse refroidir un peu. Mélange la farine et la levure dans un saladier, puis ajoute le mélange fondu refroidi en mélangeant la pâte à la fourchette puis à la main, jusqu'à ce qu'elle soit belle et bien homogène. Si elle est trop collante, tu peux ajouter un peu de farine pour la manipuler.

Enveloppe-la dans du film alimentaire ou bees' wrap et laisse-la au frais pendant au moins 2 h (on peut aussi le laisser tout une nuit pour que la pâte soit bien prise). Après ce temps, préchauffe le four à 180 °C (th. 6). Farine un plan de travail et étale la pâte finement à l'aide d'un rouleau.

Découpe des petits-beurre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau pour faire les formes que tu veux. Tu peux même y faire des petits trous, dessiner des lettres à l'intérieur...

Mets les biscuits sur une plaque de cuisson en silicone ou recouverte de papier sulfurisé et fais-les cuire au four pendant 10 à 15 min selon l'épaisseur. Ils doivent être dorés sur les bords et rester assez clairs au centre. Laisse-les refroidir une bonne heure sur une grille.

Si tu veux ajouter un glaçage de chocolat, casse le chocolat en morceaux. Fais le fondre au bain-marie, ou très doucement au micro-onde. Ensuite tartine délicatement tes biscuits en allant tout doucement. Laisse durcir au frais.

Une recette du blog *la Super Supérette*

[www.lasupersuperette.com/2014/09/petit-beurre-tablette-chocolat/](http://www.lasupersuperette.com/2014/09/petit-beurre-tablette-chocolat/)

**PS : chez nous on les garde natures, on n'ajoute pas le chocolat, et on dessine une croix dessus ou bien on les fait en forme de lettres ou d'animaux... et après on les mange comme ça, c'est super bon et rapide à préparer !**

