



## RECETTE POUR UNE ANNÉE NOUVELLE DE BONHEUR

### Ingrédients

12 mois

une pincée de confiance...

un morceau de travail ou d'internet (note 1)

une grande tranche de douceur

de la fidélité au goût

de la bonne humeur et des rires

et une grande jatte d'amour (note 2)

Un zeste de courage...

une cuillère de patience...

une louche de bonne volonté...

de l'espoir

de la générosité à discrétion

des rêves (note 4 )

### Méthode

Prendre un beau morceau de 12 mois complets . Les nettoyer de tout ressentiments, tristesses et regrets , pour les rendre aussi frais et de présentation agréable que possible.

Maintenant couper chaque mois en 28, 30 ou 31 morceaux,

Puis, tout doucement, incorporer dans chaque journée :

Le courage,. puis la confiance..la patience , la louche de bonne volonté..et l'ingrédient (travail ou internet ou les deux ) que vous avez choisit. (note 1)

Puis mélanger le tout avec de généreuses portions d'espoir, de fidélité, de générosité et ajoutez bonne humeur et rires sans modération

Verser maintenant la préparation dans une grande jatte d'amour (note 2) et mêlez le tout (note 3)

Assaisonner avec des rêves (Note 4)

Et pour terminer...Décorer avec un sourire... et servir avec tendresse...

NB: Cette recette se garde très bien et vous pourrez en déguster un petit bout tous les jours avec délices

### NOTES TECHNIQUES

(Note 1) un beau morceau de travail ou ..d'internet : c'est un élément de base de la recette, certes mais attention à ne pas "surdoser" cela "allourdirait" la pâte !

(Note 2) n'ayez pas d'inquiétude vous n'en mettez jamais trop

(Note 3 ) mais tout en légèreté, en soulevant la pâte

(Note 4) ne lésinez pas surtout : vous ne risquez pas de dépasser la bonne proportion !

## **NOTES DIETETIQUES**

Pour une fois ça marche pour tout le monde, pour les “sans sel”, les “sans gras” ,”les sans gluten” ou “sans sucre “

Cette recette est librement interprétée pour vous par “la vieille chouette” en s’inspirant très librement de la “recette de l’amour fou” et autres recettes beaucoup plus célèbres que celle-ci mais vous verrez avec cette méthode :

**AVE CA KOI KON A ON FE CA KOI KON VEU !!**

Bonjour et Merci de vos voeux!

Promettez moi d'essayer ma recette et tenez moi au courant ! !

## **RECETTE POUR UNE ANNÉE NOUVELLE DE BONHEUR**

### **Ingrédients**

12 mois Un zeste de courage...

une pincée de confiance... une cuillère de patience...

un morceau de travail ou d'internet (note 1) une louche de bonne volonté...

une grande tranche de douceur de l'espoir

de la fidélité au goût de la générosité à discrétion

de la bonne humeur et des rires des rêves (note 4 )

et une grande jatte d'amour (note 2)

### **Méthode**

Prendre un beau morceau de 12 mois complets . Les nettoyer de tout ressentiments, tristesses et regrets , pour les rendre aussi frais et de présentation agréable que possible.Maintenant couper chaque mois en 28, 30 ou 31 morceaux, Vous obtenez de jolies journées ....

Puis, tout doucement, incorporer dans chaque journée :

Le courage,, puis la confiance,,la patience , la louche de bonne volonté..et l'ingrédient (travail ou internet ou les deux ) que vous avez choisit. (note 1)

Puis mélanger le tout avec de généreuses portions d'espoir, de fidélité, de générosité et ajoutez bonne humeur et rires sans modération (note 3)

Verser maintenant la préparation dans une grande jatte d'amour (note 2) et mêlez le tout (note 3 aussi)

Assaisonner avec des rêves (Note 4)

Et pour terminer...Décorer avec un sourire... et servir avec tendresse...

NB: Cette recette se garde très bien et vous pourrez en déguster un petit bout tous les jours de l'année nouvelle avec délices

### **NOTES TECHNIQUES**

(Note 1) un beau morceau de travail ou ..d'internet : c'est un élément de base de la recette, certes mais attention à ne pas "surdoser" cela "allourdirait" la pâte !

(Note 2) n'ayez pas d'inquiétude vous n'en mettez jamais trop

(Note 3 ) mais tout en légèreté, en soulevant la pâte

(Note 4) ne lésinez pas surtout : vous ne risquez pas de dépasser la bonne proportion !

### **NOTES DIETETIQUES**

Pour une fois ça marche pour tout le monde, pour les "sans sel", les "sans gras" , "les sans gluten" ou "sans sucre "

Cette recette est librement interprétée pour vous par "la vieille chouette" en s'inspirant très librement de la "recette de l'amour fou" et autres recettes beaucoup plus célèbres que celle-ci mais vous verrez avec cette méthode :

**AVE CA KOI KON A ON FE CA KOI KON VEU !!**

**BONNE ANNEE 2010**

**A BIENTÖT : "lavieille chouette" et "le vieux hibou"**