

Les chevaliers de la Table Ronde

Du dimanche 3 au samedi 9 avril 2016



1.
Bienvenue chez le roi Arthur
Nous sommes tes laquais
Adoube-nous pour le futur
Nous sommes tes chevaliers

2.
On n'a jamais peur de personne
Vêtu de nos armures
Et lorsque l'heure du combat sonne
On défend nos couleurs

Refrain :

Les chevaliers de Kamelott
Qui s'en vont à la quête du Graal
Gardent toujours au fond de leur cœur
Le courage des vainqueurs

3.
C'est à travers monts et forêts
Qu'on recherche le Graal
Mais quel est ce petit objet
Qui était dans un coffre

4.
Arthur n'es pas vraiment content
On n'a toujours pas l'Graal
On retourne donc le chercher
Pour mettre un point final

Refrain final :

Les chevaliers de Kaamelott
Ont suivi toutes les pistes
Et interrogé les citoyens
En faisant tout le tsoin tsoin

Les chevaliers de Kaamelott
L'ont trouvé chez Perceval
La quête d'Arthur est résolue
Dans le château de Vaulruz

Recette des cookies moelleux chocolat banane

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour une vingtaine de petits cookies.

Ingrédients :

- 1 banane mûre
- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 60 g d'huile d'olive
- 50 ml de lait d'amandes
- 3 cuillères à soupe de purée d'amandes
- 75 g de cassonade
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 100 g de pépites de chocolat (sans lait)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160°C. Garnir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

2. Dans le bol du robot avec l'accessoire plat à vitesse 2, écraser la banane, puis ajouter tous les ingrédients un par un dans l'ordre de la liste, en attendant avant chaque ajout qu'il soit bien incorporé. Au final on doit obtenir une pâte homogène et élastique.

3. Déposer des boules de la taille d'une cuillère à soupe à 1 – 2 cm d'écart sur la plaque de cuisson préparée, en faisant attention à laisser quelques pépites de chocolat sur le dessus (pour le visuel), et enfourner pour 15 minutes, jusqu'à ce que les bords commencent à dorer et le centre soit encore mou. Sortir du four et laisser refroidir au moins 10 minutes avant de servir.