

Sainte Marie de l'Incarnation

10^e anniversaire de sa
canonisation (2014-2024)

Mercredi 30 avril 2025 :

19h : messe à la cathédrale St-Gatien

Jeudi 1er mai 2025 :

Salle paroissiale 14 rue René de Prie

- ◆ 14h30 : conférence sur "la mystique de l'action chez Marie de l'Incarnation", par Marie-Caroline Bustarret, enseignante en théologie spirituelle
- ◆ 15h45 : temps convivial avec concours de tarte aux noix et au sirop d'érable.
- ◆ 16h30 : concert spirituel autour de chants et de pièces musicales alternant avec des textes de Marie de l'Incarnation
- ◆ 17h40 : vêpres



TOURS

Ci-dessus :
Marie de l'Incarnation à 40 ans.
Fusain fait en France avant son
départ pour le Canada en 1639.



Tarte au sirop d'érable et noix

- Recette du Québec -

INGRÉDIENTS

- 1 fond de tarte non cuit
- 2 tasses sirop d'érable
- 1/3 tasse crème 35 % ou 15 % épaisse
- 1/4 tasse farine
- 3 œufs
- 1/2 tasse pacanes ou noix de Grenoble coupées en morceaux (facultatif)



PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Dans un bol, mélanger le sirop d'érable, la crème, la farine, les œufs et les pacanes

ÉTAPE 2

Verser la garniture dans la croûte à tarte. Cuire au four à 180° environ 35 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que la garniture ait pris.



osu.tours@gmail.com