



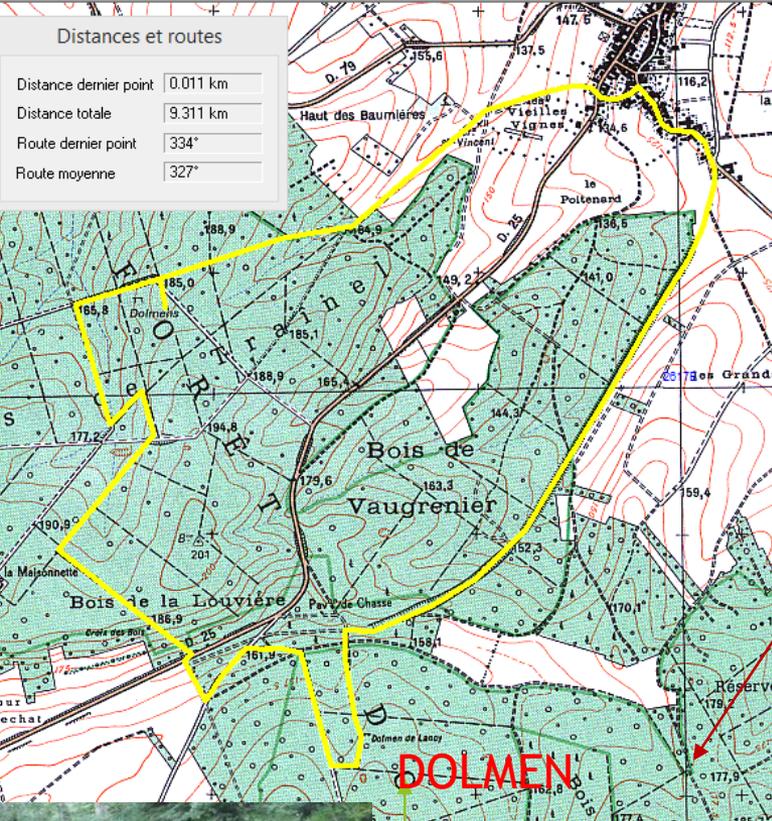
## 3<sup>ème</sup> balade à la découverte du DOLMEN de la forêt domaniale de Vauluisant Avec Paulette ROUSSEAU



Pour avoir toutes les informations concernant cette balade,  
merci de vous reporter aux reportages [du 13 juin 2011 avec Marie-France Fert](#) et du [2 juillet 2018 avec Paulette Rousseau](#)

### Distances et routes

Distance dernier point	0.011 km
Distance totale	9.311 km
Route dernier point	334°
Route moyenne	327°



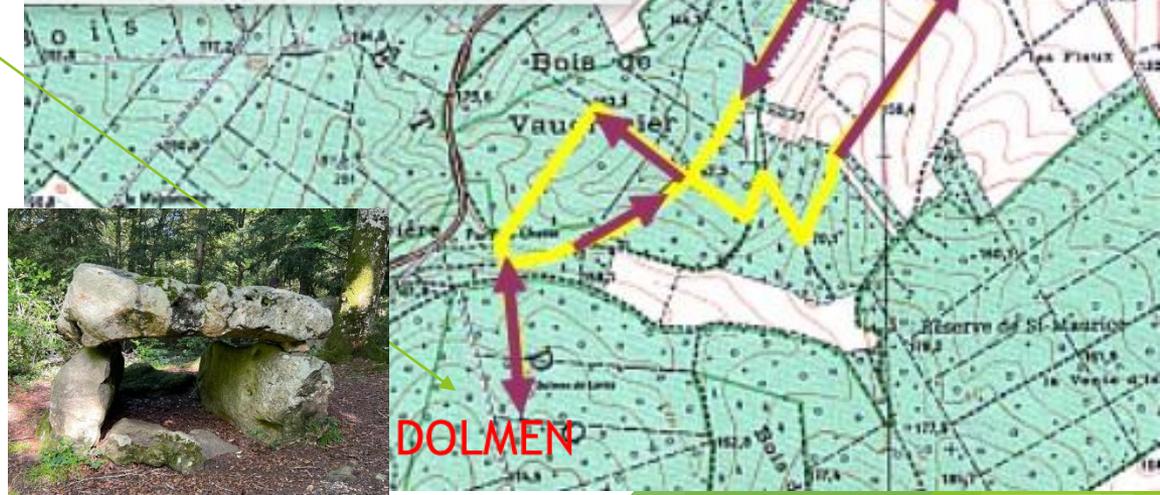
# Parcours

### Distances et routes

Distance dernier point	0.010 km
Distance totale	7.066 km
Route dernier point	1°
Route moyenne	181°



2018 - 2023





Le point de rendez-vous









Belle vue sur Saint Maurice-aux-Riches-Hommes et la centrale nucléaire de Nogent-sur-Seine







Tout le long de la balade nous avons rencontré  
« des fils de la Vierge ».

« Des petites araignées constituent des fils  
blancs qui se propagent en automne dans la  
végétation.

Comme elles ne consomment pas le fil qu'elles  
laissent traîner derrière elles, il est courant  
de retrouver ces longues soies accrochées aux  
herbes et aux buissons. »



## Dégustation de muffins à la rhubarbe, dans le beau jardin de Paulette

Adaptation d'une recette aux framboises: 300g de framboises, 300g de farine de blé, 250ml de lait, 100g + 70g de sucre en poudre, 90g de beurre, 2 œufs, 1 sachet de levure, 1 pincée de sel

1. Préchauffer le four à 180°
2. Couper le beurre en morceaux, les faire fondre dans une casserole ou au micro-ondes,
3. Casser les œufs dans un saladier puis mélanger avec le sucre en poudre. Fouetter pour faire blanchir le mélange.
4. Ajouter le beurre et le lait et mélanger
5. Mélanger ensemble la farine, la levure chimique et le sel puis incorporer cette préparation à la précédente.
6. Ajouter les framboises à la pâte et mélanger.
7. Beurrer les moules à muffins et y verser la pâte au 2/3.
8. Placer au four et laisser cuire environ 30mn.

*À retrouver avec toutes les autres recettes dans la rubrique « Faim de balade »*

