



LE PETIT ÉCHO DES MASQUÉS



DES IDÉES, DES JEUX, DES ARTICLES
POUR ÉGAYER LE QUOTIDIEN.



Vendredi 29 mai 2020



ÉDITO

Samedi, autour de 21 heures, cet arc-en-ciel, sur Saignon !

De nombreux mythes dans le monde entier présentent l'arc-en-ciel comme un pont ou chemin. Ici, cette image encadre un pont sur un chêne tricentenaire.

Symbole de l'alliance entre le ciel et la terre, entre le monde des hommes et celui des esprits et de la sérénité, il est généralement annonciateur d'heureux événements liés à la rénovation cyclique.

Suivons Isaac Newton, construisons plus de ponts et moins de mur !

Corinne



Dolorès

Comité de rédaction

- Juliette Berroteran, 06 71 47 37 84
juliette.berroteran@gmail.com
- Yvette Boquet, 07 87 42 22 94
ylo1@orange.fr
- Myrienne Desrousseaux, 06 81 49 13 11
myriannedesrousseaux@gmail.com
- Corinne Détroyat, 06 79 61 04 95
corinne.detroyat84@gmail.com



SALUT L'ARTISTE

" Il y a des gens qui ont des indignations sélectives. Moi, j'ai des indignations successives. "

Guy Bedos, qui a profité du déconfinement pour rejoindre des copains cette semaine



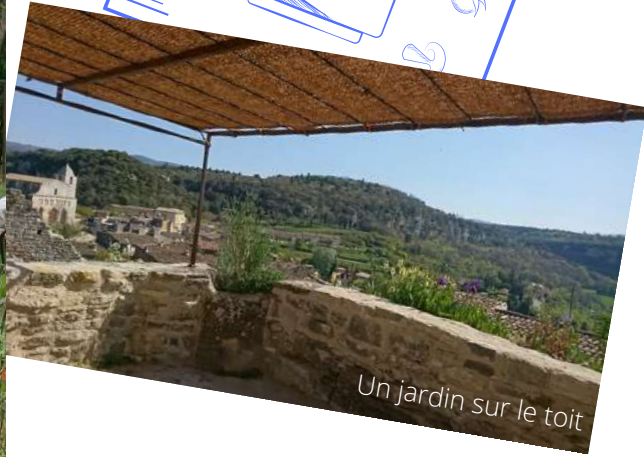
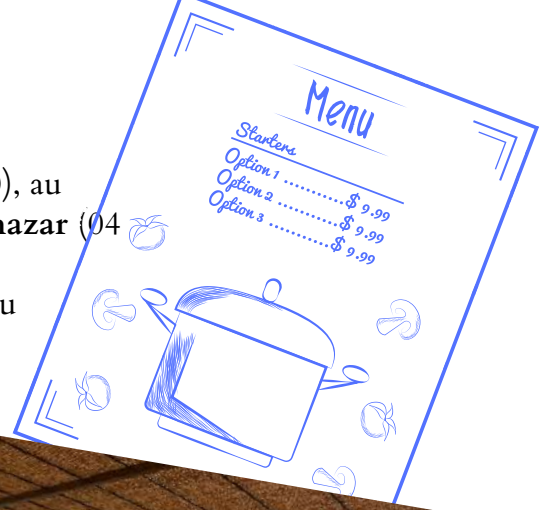
Les sentiers de Saignon

LES BELLES INITIATIVES LOCALES

Dès mardi 2 juin, dès 7h30, petit café **Chez Christine** !

Enfin, nous pouvons aller déjeuner **Chez Christine** (04 90 04 50 10), au **Bistro du Coing** (04 90 05 16 01, le 5 juin), au **Comptoir de Balthazar** (04 90 04 63 55) ou au **Petit Bouchon** (06 34 28 36 41) !

En attendant l'ouverture d'**Un Jardin sur le Toit** (06 08 00 08 42) au sommet du village...



Aussi...

Réouverture de Margotulle
et Carolina



PETITE ANNONCE

Cherche un électricien pour rétablir le courant entre les gens, un opticien pour changer leur regard, un maçon pour bâtir la paix, un jardinier pour cultiver la pensée, et surtout un prof de maths pour apprendre à compter les uns sur les autres...

Envoyé par Lydie

IDÉE RECETTE

Roulé à la cannelle

1 dl 1/2 de lait, 75 g de beurre, 25 g de levure boulangère, 1/2 c c de gros sel, 2 c s sucre, 2 œufs, 400 g de farine, 150 g beurre ramolli, 100 g sucre, 1 c s cannelle

Chauffez le lait à 37° (tester au doigt), y faites fondre le beurre en morceaux, dans un saladier, le versez, avec la levure boulangère émietée, mélangez. Ajoutez le sel, le sucre et les œufs battus, mettez la farine et pétrissez. Formez une belle boule et laissez lever 30 minutes dans le saladier couvert d'un torchon. Pendant ce temps-là, bien mélangez le beurre ramolli, le sucre et la cannelle.

Pétrissez de nouveau et faites un rectangle d'environ 25 cm sur 40 cm avec un rouleau à pâtisserie.

Étalez le mélange beurre/sucre sur le rectangle et roulez la pâte dans le sens de la longueur. Coupez en 16 tranches et déposez les « escargots » sur une plaque couverte d'une feuille de cuisson. Laissez lever de nouveau 30 minutes.

Faites cuire 10-15 minutes à 200° air pulsé jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Lisbeth



LE COIN DES PETITS...

JEUX



2 Sudoku

	Green	Orange	Blue
Blue	Orange		Green
	Blue	Green	Purple
Green	Purple	Blue	

Devinettes

Un flamant rose un peu lourd ?

Un flamant rose pèse 4 kilogrammes quand il se tient debout sur 2 pattes. Combien de kilogrammes pèsera-t-il s'il lève 1 patte ?

Mes JEUX éducatifs

LA FOIRE DU MIDI

YROOUM

Observez attentivement l'image et retrouvez les éléments suivants :

- Ballon, Pinguin, Fleur, Femme, Arbre, Serpent, Licorne, Oiseau, Chat, Bouteille, Citrouille, Chapeau, Balloon, Homme, Femme, Lunettes, etc.

Recherchez les 10 personnages

3- Cherche et trouve

IDÉE RECETTE

Clafoutis limousin aux cerises du Luberon

200gr farine de froment à pâtisserie, 75 gr beurre demi-sel sorti à l'avance, 75 gr sucre en poudre, 5 œufs, ½ litre de lait bouilli tiède, 1 cc de rhum (ou plus ou pas du tout !), 500 gr cerises noires équeutées. Laissez les noyaux (plus de goût et plus simple)

Beurrez votre moule et placez-le au réfrigérateur. Lavez les cerises, essuyez-les. Faites fondre doucement le beurre. Laissez-le tiédir sauf une grosse cuillère à soupe à mettre au frais. Versez la farine (moins une grosse cuillère) dans un saladier, faites un puits, cassez-y les œufs entiers et le beurre fondu. Ajoutez le rhum au lait tiède. Mélangez-le, en faisant couler le lait en filet, pour une pâte à crêpes épaisse et sans grumeaux.

Sortez le moule, saupoudrez-le de la farine mise à part. Retournez et tapotez pour enlever l'excédent.- Sortez le beurre et coupez-le en gros pois. Tapissez le moule de cerises à touche-touche, couvrez le fond sur une seule épaisseur.

Versez délicatement la pâte en couvrant les cerises : évitez qu'elles ne remontent en surface. Parsemez de noisettes de beurre.

Faites cuire (four th. 6) 30 ou 35 minutes : le clafoutis est cuit quand il est bien doré et se détache des parois.

Recette du cuisinier corrézien Charlou Reynal touillée avec celle de ma grand-mère Henriette.



Isabelle

Qui est-ce?

*Retrouvez quels habitants se cachent derrière ces photos...?
(Parfois il peut y avoir des indices...)*

RESTONS EN CONTACT !

Pour la prochaine parution du Petit Echo des masqués, n'hésitez pas à nous envoyer vos idées, suggestions, propositions de jeu collectif ou autre à l'adresse suivante: foyer.rural.saignon@gmail.com