

L'ESSENTIEL

Le mot des Admins

La petite intro juste comme ça histoire de faire sérieux

Page 1

Les chacals

La mauvaise réputation

Page 1

Le Jukebox de Leeloue

Voyez comme c'est facile de dessiner

Page 1

Recette pour Pâques

Ne cherchez plus, tout votre repas est prêt, c'est ici !

Page 2

Minou-minou

Question d'Art

Page 2

La recette du lendemain de Pâques

Pour que vous puissiez profiter au maximum de la journée de Pâques

Page 2

Le Blabla du Titi

ça commence en page 2 qui sait où et quand ça finira !

Page 2 et suivantes

Le mot des Admins

Bonjour !!

Alors, ce premier avril, plein de bonnes surprises ?

On vous avait préparé le coup du siècle !

Pas de nouvelles des krokros depuis le numéro 22, un rédacteur en chef qui fait le mort le 1er du

mois ... et paf il sort le 2 ! On est vraiment des blagueurs

Halala, que de souvenirs, où sont les petits poissons en papier que l'ont se collait dans le dos durant les récréations ? - voire même les cours - c'est dur de vieillir ...

Heureusement, à la place un week-end pluvieux, venteux, tout gris et

une belle semaine de boulot qui commence

C'était mieux avant !!

Bon alors, pour bien continuer dans cette atmosphère de détente, on a au programme : deux recettes, une fablounette (ça c'est pour la rime), une mini bande-dessinée, un

jeu illustré (toujours en rime), et bien sûr la surprise du chef ! (lui n'a pas droit à une rime).

Bonne semaine tout le monde, et bonne lecture !



Zéf

Le Jukebox des animés de Leeloue



Les chacals

Dans un clan de chacals,
Ou peut-être dit-on des chacaux?
La loi du plus vieux mâle
Régnaient depuis 50 ans bientôt...

Personne n'osait le contester,
Tant il était atroce...
Un jour un petit cochon venu visiter,
Arriva dans ce clan féroce.

Les plus gentils eurent pitié,
De savoir qu'il ne survivrait pas
Mais au moment d'être mangé,
Par le chef de la meute, il cria :

"Attendez ! Laissez-moi vous apprendre
ce que je sais !"

Et il leur appris à calculer.
Les chacals eurent pitié
Et lui laissèrent pour un jour la vie sauvée.

Le lendemain après s'être encore dérobé,
Le cochon leur appris à chanter.
Le surlendemain il leur appris à dessiner
Et chaque jour de justesse il survivait.

Un jour enfin, les chacals en eurent assez
Et lui dirent qu'ils allaient le manger.
Le cochon réfléchit et leur dit :
" Cette fois je vais vous apprendre
La plus belle chose de la vie"

Et il leur appris l'amitié...

Les chacals, même si on dit peut-être des chacaux,
Sont de sensibles animaux,
Et au petit cochon laissèrent à jamais
Le droit de vivre à leur côté.

Ainsi leur mentalité a changée,
Grâce au petit cochon courageux
Mais les autres animaux sont bornés
Et leur réputation est restée malgré eux...

Kimi

L'instant littéraire

La citation de la soirée :
"La coquine aura su par quelque ami présent
Se faire consoler de son époux absent. "

CC, [22:46] <Zéfiris>



Ce mois-ci, je vais vous présenter un animé que m'a fait découvrir Zéfiris. C'est le premier animé que j'ai regardé et ça ne fera rien que la troisième fois ce mois-ci :d

Il s'agit de « SCRAPPED PRINCESS » un animé de 24 épisodes. Pourquoi, je commence par celui-là ? Certainement parce que c'est mon préféré, certainement parce que les personnages sont attachants, certainement parce que je me retrouve un peu dans l'un des personnages !

Voici l'histoire :

Il y a quinze ans, le prophète Grendel annonçait qu'une jeune fille, une princesse, détruirait le monde le jour de son seizième anniversaire. Afin que cela n'arrive pas, ce bébé devait être tué dès sa naissance. Mais, cela ne se fit pas.

Quinze ans après, nous retrouvons Pacifica Cassull, la "Scrapped Princess", qui a donc échappé à cette mort. Elle a fui la ville où elle a été recueillie et voyage avec ses protecteurs, Shannon, son frère adoptif utilisant l'épée, et Raquel, sa sœur adoptive, magicienne. Ils se cachent afin de protéger Pacifica mais aussi de découvrir la vérité : Pacifica est-elle le poison qui mènera le monde à sa perte ? Tout au long de leur voyage, ils rencontreront toute sorte de personne notamment, Zéfiris un dragon qui viendra aider les 3 protagonistes, Winia qui se liera d'amitié avec Pacifica, Chris soldat envoyé pour tuer la princesse et Léo, jeune chevalier romanesque qui s'autoproclame fiancé de Pacifica et qui n'hésitera pas à braver tous les dangers pour la protéger.

Découvrez les personnages principaux : Pacifica, Raquel, Shannon et Zéfiris !

Leeloue





Repas de fête pour Pâques

Pour 4 personnes



Entrée

Noix de Saint-Jacques aux épices

Préparation : 10mn – **cuisson :** 30mn

Ingrédients : 1 poireau, 1 carotte, 1 échalote, 1 noix de beurre, 1 sachet de 300 g de noix Saint-Jacques congelées sans corail, 1 verre de muscadet, 20 cl de crème fraîche allégée, un peu de curry, sel, poivre, quelques feuilles de mâche, 2 fleurons par personne

Faites cuire 15mn dans de l'eau frémissante la carotte et le poireau coupés en petites lamelles

Faites revenir une échalote émincée dans du beurre, ajoutez les noix de Saint-Jacques décongelées et égouttées, le verre de muscadet et laissez cuire quelques minutes à feu doux. Ajoutez poireau et carotte encore chauds (avec un peu de jus de cuisson)

Mélangez délicatement, puis ajoutez la crème fraîche allégée, un peu de curry, salez légèrement et poivrez généreusement

Servez avec quelques feuilles de mâche et les fleurons réchauffés au four

Vin conseillé : un petit blanc d'Alsace : Tokay Pinot Gris « Vieilles Vignes »



Plat

Aiguillettes de canard à l'orange

Préparation : 5mn – **cuisson :** 30mn

Ingrédients : 12 belles aiguillettes de canard, 4 oranges, 10 cl de rhum, 10 cl de crème fraîche allégée, sel, poivre

Récupérez le zeste et pressez les oranges,

Saisissez-les aiguillettes pour les colorer de toute part

Ajoutez le jus d'orange et le rhum. Portez à ébullition pour laisser évaporer l'alcool. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 20 minutes.

Sortez la viande et laissez reposer.

Faites réduire la sauce, ajoutez la crème et laissez de nouveau réduire.

Ajoutez le zeste à la sauce homogène.

Nappez les aiguillettes de sauce et servez avec un riz basmati

Vin conseillé : un Saint-Émilion (ou un petit rouge de la région de Montpellier, ou un rosé de Corse)



Dessert

Tarte à la Rhubarbe

Préparation : 25mn

Repos : 2 heures

Cuisson : 1 heure

Ingrédients : 1,5 kg de rhubarbe, 250 g de crème fraîche liquide allégée, 50 g d'amandes en poudre, 1 blanc d'œuf, 2 œufs entiers, 1 pâte brisée, 120 g de sucre en poudre, 10 g de beurre

Épluchez la rhubarbe à l'aide d'un couteau en retirant tous les fils

Lavez-la et coupez-la en dés d'1 cm. Mettez-la dans un saladier avec 3 cuillères à soupe de sucre en poudre. Laissez la rhubarbe dégorger pendant 2 heures pour lui faire rendre de l'eau et perdre de son acidité. Puis égouttez-la.

Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7).

Beurrez une tôle à tarte. Mélangez le blanc d'œuf et la poudre d'amande. Abaissez la pâte brisée. Versez dessus le mélange à l'amande. Faites cuire à blanc pendant 20 minutes à 180°C (th.6). Réservez. Gardez le four allumé.

Dans un saladier battez les oeufs avec la crème et le sucre.

Lorsque la rhubarbe est bien égouttée, répartissez-la sur le fond de tarte. Faites la cuire 10 minutes. Puis saupoudrez-la de 50g de sucre en poudre. Remettez-la au four 5 minutes.

Versez l'appareil de flan sur la tarte. Enfourez pour 30 minutes à 160°C (th. 5/6).

Servez tiède. Si la tarte est un peu acide, saupoudrez-la de sucre poudre.

Bon appétit bien sûr !!!

Notre dévouée Marlounette vous souhaite de Joyeuses Fêtes de Pâques



Minou-minou

Question d'Art



Néko & Titi

GOURMANDISES POUR 4 PERSONNES

BEIGNETS

Pets-de-nonne

Préparation : 30 min – **Cuisson :** 15 min

Ingrédients : 1 citron non traité – 4 gros œufs – 75 grs de beurre – 4 c. à soupe de sucre en poudre – huile d'arachide pour friture – 1 pincée de sel fin

Préparation :

1°) Tamisez la farine ; versez 25 cl d'eau dans une casserole à fond épais ; ajoutez le beurre découpé en très petits morceaux ; 1 c. à soupe de sucre et le sel ; portez à ébullition ; attendez que le beurre ait fondu et ajoutez la farine en une seule fois.

Mélangez énergiquement avec une cuillère en bois ; toujours sur le feu : une boule de pâte se forme et se détache du fond de la casserole ; éteignez le feu et laissez refroidir

2°) Rincez le citron ; épongez-le puis râpez le zeste très finement ; cassez un œuf dans un verre ; battez-le en omelette ; ajoutez-le à la pâte ; ainsi que le zeste de citron ; mélangez bien ; quand l'œuf est bien incorporé ; faites de même avec le deuxième, puis le troisième et le quatrième ; à la fin la pâte doit être souple, comme une mayonnaise ferme.

3°) Faites chauffer l'huile dans une friteuse ou une sauteuse ; pour cuire les petits beignets ; jetez dans l'huile bien chaude des cuillerées de pâte pas trop grosses ; elles vont gonfler de trois fois leur volume puis dorer ; retirez alors les beignets ; égouttez et épongez-les sur du papier absorbant ; puis saupoudrez-les avec le sucre restant ; dégustez chaud ou tiède

Beignets de pomme à la cannelle

Préparation : 20 min – **Cuisson :** 20 min

Ingrédients : 4 pommes – 2 œufs – 10 grs de beurre – 10 cl de lait – 125 grs de farine – 1 demi sachet de levure chimique – 2 sachets de sucre vanillé – 2 c. à soupe bombées de sucre glace – huile d'arachide pour friture – 1 c. à café de cannelle en poudre

Préparation :

1°) Pelez les pommes ; évidez-les avec un vide-pomme ; découpez-les en rondelles régulières ; saupoudrez-les de cannelle ; dans une petite casserole, faites fondre le beurre à feu doux ; tamisez la farine et la levure au-dessus d'un saladier ; ajoutez les œufs entiers ; le beurre fondu ; le sucre vanillé ; mélangez ; puis versez le lait petit à petit.

2°) Vous devez obtenir une pâte bien lisse mais pas trop coulante, car elle doit bien enrober les tranches de pomme ; laissez-la reposer le temps de faire chauffer l'huile d'arachide dans une friteuse ou dans une grande poêle.

3°) Plongez les rondelles de pomme dans la pâte, puis faites-les dorer sur leurs deux faces dans l'huile chaude ; au fur et à mesure ; égouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant pour bien les égoutter ; dégustez les beignets chauds ou tièdes ; saupoudrez de sucre glace.

NB : perso, je les saupoudre de sucre fin

BON APPETIT bien sûr !!

Marlounette

Les bitiz du Titi ...

Encore merci à tous de votre fidélité, et merci aux rédacteurs d'être régulièrement aux rendez-vous pour que puissent sortir les chroniques SCL



Je prends juste la peine de remplir ce tout petit espace que m'a gentiment laissé notre marlounette nationale (que je félicite au passage pour son entrée dans le hall de gloire - *c'était un message perso* -)

Comme le mois de Mars a été très long, avec ses 59 jours, j'ai eu largement le temps de vous préparer toute une page de grosses bitiz rien que pour vous ! (préparez vos n'aspirines, la page 3 est ... bien remplie !)

Merci à Zéfiris pour sa participation (involontaire) aux instants littéraires. Si, au cours de vos lectures, vous trouvez une phrase qui vous émeut, n'hésitez pas à me la faire parvenir pour faire vivre cette rubrique !

Valà, c'est fini, place au blabla !

Poisson d'Avril!!!

En fait, je vous ait préparé quelques poissons à découper et à coller sur le dos de vos z'amis !!! 🐟

Héhé ...
J'avoue que j'ai été un peu jaloux des dessins de Leeloue et Kéno 🐟
Et donc j'ai voulu moi aussi rentabiliser un peu ma tablette graphique

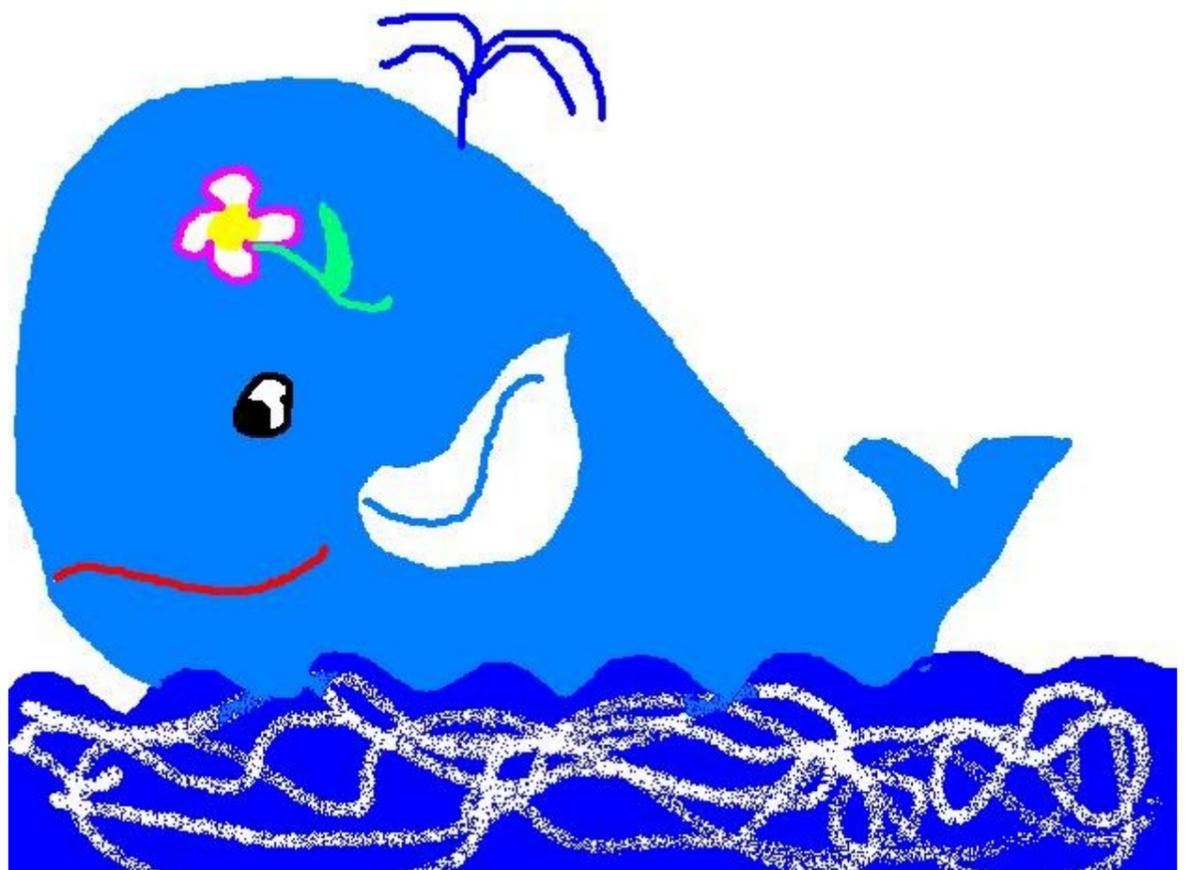
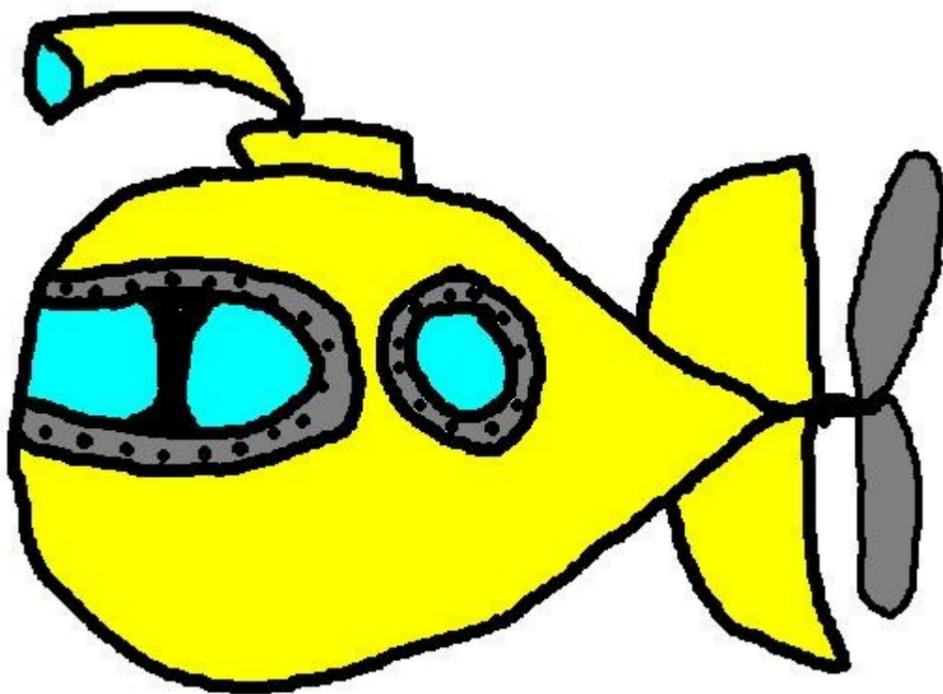
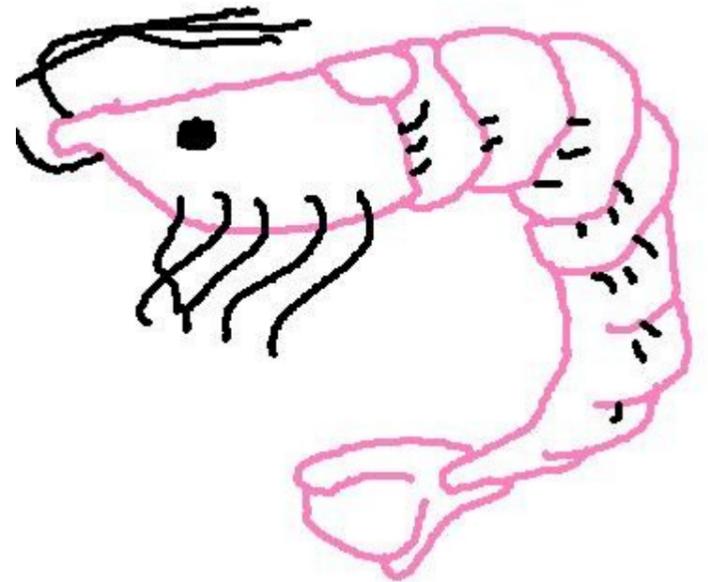
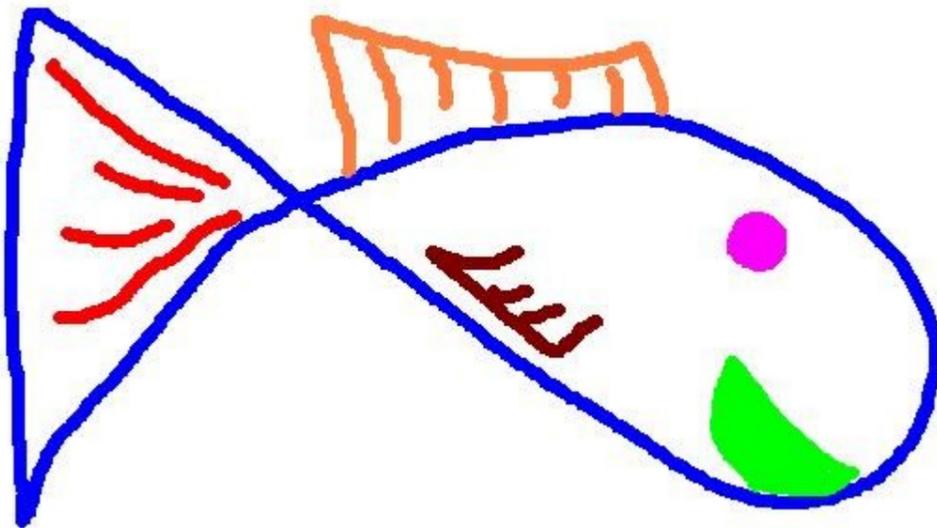
Je me suis rendu compte que j'excelsais dans « L'Art Naïf Post-Apocalyptique », et je n'ai pas pu résister à l'envie de vous faire partager quelques-unes de mes oeuvres.

Il est vrai qu'il est original de coller des poissons d'Avril un 2 Avril, mais vous conviendrez que ça aura au moins le mérite de surprendre vos cibles ... (c'est un peu un hommage à une personne qui m'a appris à souhaiter les anniversaires le lendemain du vrai jour, pour que ça soit vraiment une surprise - je suis sûr qu'il se reconnaîtra -).

Au pire, vous pourrez les garder pour l'année prochaine ... vous les retrouverez facilement dans les archives SCL (surtout si on ouvre une salle d'« Art Naïf Post-Apocalyptique » sur la galerie SCL).

A bientôt pour de nouvelles émotions,

Le Titi.



Mode d'emploi :

- Découpez les dessins comme vous pouvez,
- Empruntez un bout de scotch à un quidam,
- Collez le même bout de scotch sur un de vos découpages, en prenant bien soin d'en laisser dépasser un petit bout,
- A proximité d'un Naïf (votre cible), faites semblant de trébucher (ou bien trébuchez pour de vrai, c'est plus crédible), prenez soin de bien viser pour vous raccrocher à lui,
- Pendant que vous collerez votre dessin sur le dos du naïf, profitez-en pour le remercier chaleureusement d'avoir pu empêcher une chute qui aurait pu vous faire très mal.
- Mission accomplie ! Cible suivante ! Qu'est ce qu'on s'amuse !

Nb : Évitez de prendre pour cible le patron, même s'il est naïf.