

L'ESSENTIEL

Le mot des Admins

La petite intro juste comme ça histoire de faire sérieux

Page 1

Un paradis pour les pigeons

Une invitation au voyage

Page 1

Minou minou

L'été s'annonce chaud !

Page 1

Apéritifs, amuse-bouche

Les recettes dédiées pour ScL

Page 1

Un petit mot du Titi

Pourvu qu'il n'ait pas envie de dessiner !

Page 1

Le jukebox des animés

de Leeloue

Découvrez un animé grâce à leeloue et ses crayons !

Page 2

Encore un peu d'apéro ?

Parce qu'un vrai bon apéro de finit jamais

Page 2

Un petit mot du Titi

Saura-t-il faire court pour une fois ?

Page 2

Le mot des Admins



Petit mot du REC :

Notre amis le Zéf est en vacances au moment où nous bouclons les chroniques ScL, mais il a bien voulu nous laisser un petit message pour le « mot des admins, histoire de faire sérieux ».

« !!! exzmxvh vm hfrh qv jfv wrh elfh qv kfrhfv nzrh »

Petite aide, il faut chercher la solution sur le domaine ScL (pourquoi ne pas en profiter pour aller re-visiter notre page :

<http://tools.scl.free.fr/sherlock/>

Et ainsi trouver le joyeux message que j'ai le plaisir de vous retransmettre.

J'ai mis personnellement 8 jours à comprendre ce message, que je trouve plus digne du makéBOT que de Zéfiris ... mais tout le monde

aura déjà remarqué que le BOT prends de l'ascendant sur notre zéfinfluçable ...

Et pourquoi pas faire part à tout le monde de votre réponse sur notre [forum](#) ?

Peut être y trouverez vous le sommaire de ce numéro ? À savoir une fablounette kimiesque, des recettes personnalisées marlounetiennes, des dessins leelounesques, une bande dessinée Nékosmique, et du blabla Titiréparléch'veux ? Personnellement, vu le nombre de mots du message, j'en doute, mais on ne sais jamais ...

En tout cas, bonne lecture, et c'est avec un réel plaisir que le mois prochain je laisserai cette place à son si talentueux propriétaire traditionnel.

Titi, pour Zéfiris (en vacances, il paraîtrait)



Un paradis

pour les pigeons...

Il était une fois un pigeon, Qui dans une grande ville logeait Mais entre bruit et pollution, Ne pouvait être comblé.

Alors il décida de partir malgré sa peur Loin, très loin, jusqu'où ses ailes le porteraient. Il vola des mois, tel un oiseau migrateur Survolant mer et rochers.

Puis un jour il vit, coup de chance ! Sous ses ailes, en abondance, Des pigeons comme lui, Alors vite il se pressa, et atterrit...

Il se trouvait sur une place bien étrange Où un lion tenait un livre, Il vit aussi une immense église, ses anges, Et au sommet quatre magnifiques chevaux libres...

En avançant il s'étonna car cette fois Sous ses yeux ébahis, des bateaux circulaient Enfants et adultes rayonnants de joie A l'ombre de magnifiques palais...

Comme dans un rêve il finit par se retourner, Le plus heureux des oiseaux à présent, Pour avec les autres, aller manger, Les graines des passants.

C'est alors qu'un pigeon s'approcha Et lui dit : " Bienvenue dans notre paradis, Venise c'est magnifique, tu verras ! "

Kimi

Apéritifs et amuse-bouche

(Spécial pour le zéfinours)

Petits nems de légumes, jambon de Bayonne et Vin de pêche

Les nems : Préparation : 45mn – Trempage : 1H

Ingrédients :

12 tranches de jambon de Bayonne,
2 carottes fanes,
2 navets longs,
1 branche de céleri branche,
½ betterave rouge crue,
1 bouquet de ciboulette

Vinaigrette exotique :

4 c.à.s. de vinaigre balsamique,
4 c.à.s. de sauce soja, 4 c.à.s. d'eau,
8 c.à.s. d'huile d'arachide,
sel, poivre

1.- Laver et peler tous les légumes ; les tailler en julienne ; les disposer dans un saladier contenant de l'eau additionnée de glaçons ; les laisser tremper 1H pour obtenir des légumes croquants,

2.- Égoutter les légumes ; les éponger ; les rassembler en 12 petits fagots auxquels sont ajoutés 3 brins de ciboulette avant d'enrouler chacun d'eux dans une tranche de jambon ; disposer les nems sur un plat de présentation ; réserver au frais

Le vin de pêche :

Ingrédients :

1 L de vin rouge de BERGERAC,
125g de sucre en poudre,
3 pêches blanches,
2 citrons non traités,
2 bâtons de cannelle,
1 verre d'eau

1.- Couper en fines rondelles les citrons brossés ; disposer dans une casserole avec l'eau et la cannelle ; porter à ébullition ; égoutter,

2.- Disposer dans un saladier avec la cannelle, les pêches non pelées en morceaux ; le sucre ; mélanger ; verser le vin ; laissez macérer 24H au réfrigérateur ; puis filtrer en pressant les fruits ; mettre en bouteille ; se conserve 1 semaine au réfrigérateur.....

(hmmm hmmm à mon avis elle y restera pas une semaine au frigo la bouteille, lol)

Celle-ci est pour la leelounetteeeeeeee

Tartare de saumon en coques de fenouil et Cheverny

Préparation : 30mn – Marinade : 20mn

Ingrédients :

12 mini-fenouils,
220 grs de saumon cru,
2 cl d'huile d'olive,
½ citron,
1 petite boîte d'œufs de saumon,

200g de mayonnaise,
1 c.à.s. de câpres,
1 c.à.s. de cornichons,
1 c.à.s. d'oignons blancs au vinaigre,
sel, poivre

1.- Détailler le saumon en dés ; mélanger l'huile d'olive, le jus du citron, une pincée de sel et de poivre ; en arroser les dés de saumon ; réserver le tout au réfrigérateur,

2.- Hacher séparément cornichons et oignons blancs ; les mélanger à la mayonnaise ; réserver au réfrigérateur,

3.- Laver les mini-fenouils ; inciser légèrement la base pour détacher la coque du cœur ; égaliser légèrement les bords avec un couteau ; préserver un quart de la tige,

4.- Farcir chaque coque de fenouil de saumon mariné ; parsemer d'œufs de saumon, servir avec la mayonnaise présentée à part dans une coupelle,

Servir avec un vin blanc « CHEVERNY »

Marlounette, A suivre ...

Juste un petit mot pour dire un petit quelque chose comme ça en passant ...

Tiens ! Encore une nouvelle rubrique de Titi ! Peut-être qu'un jour il arrivera enfin à se fixer et à trouver sa voie ? Tous les espoirs sont permis ...

Tout ça pour vous dire que ce mois ci, je vais vous ouvrir un peu mon coeur (tous ceux qui ont cru que je montrerais quelque chose dans ce genre là se sont complètement trompés (enfin presque pas trompés, puisque je vous le montre quand même pour bien que tout le monde comprenne de quoi je ne vais pas parler).

Oui, mais de quoi va-t-il nous parler, si ce n'est pas d'un truc dérisoire et ridicule ?

Peut-être certains ont-ils déjà trouvé ? (dans ce cas, merci de me faire parvenir ce à quoi je vous fait penser, cela

risque de beaucoup m'aider pour les rubriques des mois prochains, et puis aussi parce que j'aime bien savoir comment les autres me voient, c'est toujours au moins marrant, voire instructif).

Je dirais quand même à tous ceux qui croient que je ne sais toujours pas ce que vais vous dire qu'ils se trompent du tout au tout : je sais pertinemment ce que je vais vous raconter, mais j'attends d'avoir fini ce petit cadre qui était vide, pour pouvoir passer à la page suivante, et également pour pouvoir rentrer directement dans le vif du sujet, sans passer comme d'habitude par une introduction à rallonge qui finalement n'éclaire personne et n'intéresse personne non plus.

Suite en page 2

Le Jukebox des animés de Leeloue

Haibane Renmei (13 épisodes)

C'est l'un des tous premiers animés que j'ai regardé.

Je me suis très vite attachée à ces personnages hors du commun et à cette histoire très émouvante et fascinante.



Dans un rêve, une jeune fille en robe blanche tombe du ciel. Un corbeau tente de la rattraper, mais celle-ci répond que cela n'est pas utile.

Au même instant dans un couloir, une femme apparaît chargée d'une boîte, une cigarette allumée. Au dessus de sa tête, une auréole et dans son dos : Des ailes. Elle jette furtivement un coup d'œil dans la pièce et y aperçoit un gros cocon. A l'intérieur de celui-ci. La jeune fille. Le cocon s'ouvre alors... C'est la naissance de cette jeune fille qui sera recueillie par une étrange communauté : Les ailes grises (Haibane renmei).

Parce que son rêve est celui d'une chute, la jeune fille reçoit le nom de Rakka.. Hikari (Lumière) viendra remettre à Rakka, son auréole. Pendant la nuit ses ailes se mettront à pousser.. Elle deviendra à son tour une aile grise.. et découvrira très vite les règles de cette petite communauté protégée. Elle devra apprendre les règles de vie des Haibane dans ce petit monde entouré d'un mur infranchissable.

Venez découvrir, les personnages : Réki, Kuu, Kana, Hikari, Nému et Rakka.



Leeloue

Vous en reprendrez bien encore un peu ?

Suite des recettes d'apéritifs et d'amuse-bouche

Et la dernière pour les inconditionnels de la SANGRIA

Omelette roulée à l'espagnole et sangria

L'omelette : Préparation : 50mn – Cuisson 4mn

Ingrédients :

6 œufs extra frais,
1 petit poivron rouge,
1 petit poivron vert,
1 petit poivron jaune,
1 grosse tomate,
30 brins de ciboulette,
sel,
piment d'Espelette,
huile

1.- Badigeonner légèrement les poivrons d'huile, les disposez dans un plat à four, les faire griller 15 à 20mn en les retournant régulièrement ; ensuite les envelopper dans un sac de congélation ; les laissez tiédir avant de les peler ; les épépiner et les tailler en lanières (1/2 cm),

2.- Peler, épépiner la tomate, tailler la pulpe en pétales, casser les œufs dans un saladier, les fouetter, les assaisonner (sel, piment d'Espelette) ; faire cuire l'omelette dans une grande poêle légèrement huilée de façon à obtenir une belle crêpe : compter 2mn environ sur chaque face,

3.- Etaler l'omelette froide sur une tôle à pâtisserie légèrement huilée ; garnir les 4/5 de la surface de poivrons, tomate et brins de ciboulette en les intercalant harmonieusement ; rouler l'omelette de façon à bien retenir la farce ; laisser reposer 1H au frais avant de la détailler en rondelles ; vous pouvez la réaliser la veille, dans ce cas, l'envelopper dans un film alimentaire au moment où vous la roulez.

Sangria :

Ingrédients :

1 l de côtes-du-rhône rouge,
1 citron non traité,
2 oranges,
2 pêches,
5 abricots,
1 pomme,
100grs de sucre en poudre,
15 cl de jus d'orange,
5 cl de rhum,
5 cl de Grand Marnier,
1 c.à.café de cannelle en poudre

1.- Laver les fruits, peler les pêches, la pomme et 1 orange à vif ; les détailler en dés, couper aussi en dés le citron et la 2ème orange avec leur zeste ainsi que les abricots,

2.- Mélanger tous les fruits dans un grand saladier ; ajouter la cannelle, le sucre, les alcools, mélanger,

3.- Verser dessus le vin et le jus d'orange, recouvrir d'un film alimentaire et laisser macérer 24H au réfrigérateur.

Servir avec les fruits

Et voilà !!

BON APERO à tous
Mais avec modération hein !!

🐱 Votre dévouée marlounette

Suite de la page 1

Mais il est temps de rentrer dans le vif du sujet !
Ce mois ci est le mois de la fête des mères et de la fête des pères :

Alors permettez moi de souhaiter à toutes les mères, à tous les pères, à toutes celles qui vont bientôt être mère, à tous ceux qui vont bientôt être pères, à toutes celles qui seront mères quand elles seront plus grandes, à tous ceux qui seront pères quand ils seront plus grands, ainsi qu'à tous ceux que j'ai oublié :

Une bonne fête des mères !
Une bonne fête des pères !
Une bonne fête des futures mamans !
Une bonne fête des futurs papas !
Une bonne fête des quand elles seront plus grandes !
Une bonne fête des quand ils seront plus grands !
Une bonne fête des oubliés !

Et pour tous ceux là, je vous offre une petite photo :



Pour finir, j'ai quand même envie de vous raconter une petite histoire à propos de cette photo : ce sont des fleurs qui s'appellent *Coeur de marie*. Si vous voulez étaler votre science, je vous conseille de plutôt les appeler *Dicentra spectabilis*, de la famille des *Fumariacées*, et de préciser qu'elles sont originaires de Sibérie, Chine du Nord et de Corée (régions de tradition très catholiques, d'où leur nom).

Si vous n'aimez pas trop étaler votre science mais que vous aimez donner discrètement quelques anecdotes à votre public afin qu'il vous admire, vous pouvez préciser (au choix) :
- Le nom de coeur de Marie viendrait des larmes versées par Marie au pieds de la croix de son fils,
- Ou bien que son nom viendrait de son mois de floraison (Mai = le mois de Marie),
- Pourquoi ne pas préciser que cette plante était très courante dans les jardins des curés, comme les lys et la valériane,
- Et enfin que cette plante peut être toxique pour les animaux domestiques.

Et si vous êtes plutôt le comique de service dans votre bande, dites plutôt que les Anglais l'appellent *Turtle in her bath*, parce que si on retourne la fleur, on dirait une tortue sortant la tête de l'eau ! (avec un peu beaucoup d'imagination quand même !)

Sur ces belles paroles, je n'ai plus qu'à espérer que ces conseils vous aideront à briller autant que moi en société.

Le Titi

Avis à tous les lecteurs ...

On recherche :

Des citations pour faire vivre la rubrique des "instants littéraires".

Si, au cours de vos lectures, quelques mots vous font rire, pleurer, penser, râler, ... n'hésitez pas à les transmettre au journal qui se fera un plaisir de les faire paraître dans un prochain numéro.
D'avance merci,

Le R.E.C.