

Retours Semaine N°8

Comme chaque semaine je vous présente et partage les réalisations de chacun-e avec grand plaisir. Merci à vous tous et toutes de faire vivre ce magazine chaque semaine !!

Le repas rigolo de Coraline



Et avec sa recette de congolais

c'est le printemps, c'est le goûter
Et bien voici mon goûter printanier artistique !!!
Des Congolais
Miam, excellent pour le moral.
Pour la recette c'est simplissime :
200g de noix de coco
100g de sucre
2 œufs entiers
On mélange, on monte à la cuillère comme moi ou
en petites boules avec les mains
15 min au four a 180 degrés
Et le tour est joué
Il ne reste plus qu'à les déguster

A bientôt, pour de magnifiques aventures



Voici le joli brin de muguet de Vivi



Les mandalas de Muriel



Recette des canelés de Jacques

RECETTE LE CANELÉ

PROPORTIONS POUR 15 CANELÉS ENVIRON
(à préparer 24 h à l'avance)

1/2 LITRE DE LAIT
125 G DE FARINE
1 CUILLÉRÉE À SOUPE DE BEURRE FONDU
1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
225 G DE SUCRE
3 ŒUFS

VOUS POUVEZ CONGELER LA PRÉPARATION.
LAISSER DÉCONGELER À TEMPÉRATURE AMBIANTE
ET L'UTILISER NORMALEMENT.

Casser 2 œufs dans une terrine, ajouter le jaune du 3^e.
Battre en omelette.
Porter le lait à ébullition. Le verser sur les œufs battus,
en fouettant. Laisser refroidir.
Mélanger le sucre, la farine, le sucre vanillé, le beurre
fondu. Verser le mélange, œufs/lait froid, sur la préparation
précédente. Bien mélanger. Laisser reposer plusieurs heures
(l'idéal : 24 h).
Enduire les moules de cire d'abeille, ou de beurre fondu,
ou mieux avec un pulvérisateur à graisse.
Les remplir au 3/4 avec la préparation.
Placer les moules sur la plaque à pâtisserie, au bas du four.
Faire cuire 60 mn à 200° (thermostat 7). (80 mn th 6)
Les démouler encore chauds.

POUR UNE RÉUSSITE COMPLÈTE
UTILISER LE MOULE À CANELÉ
EN CUIVRE
PETIT, MOYEN ET GRAND MODÈLE.



Recette de Pascal

Recette 33 de la Tête à l'Envers :

Vous pouvez changer les ingrédients suivant vos goûts personnels.

Recette du jour: CHOU-RAVE 3 POIVRES PISTACHE GINGEMBRE

Préparation :

- Éplucher 2 oignons, 3 chou-raves 5cm de gingembre, couper grossièrement,
- les faire revenir à l'huile d'olive,
- assaisonner avec 1 càc de poivre gris africain, 1 de poivre vert et 1 de baies rouge, 2 càc de grains de moutarde, saler,
- à couvert en remuant régulièrement ; quand les chou-raves s'écrasent sous les doigts, ajouter 200g de pistaches entières,
- remuer bien
- servir chaud.

BON APP!!!.

Pascal F.

Vidéo partagé par Marie-Christine et René

Drone sur les fjords finlandais, magnifique

> 6 minutes mais à ne pas manquer !!! Et surtout mettez la musique.

Cliquer sur le lien vertigineux ci-dessous et plein écran

> > <https://www.youtube.com/embed/PqyPW-Bdd4E?rel=0>



La nouvelle rubrique de Jacky « Au détour du chemin »

Jacky nous propose de « re »découvrir notre belle région avec sa nouvelle rubrique !!

La Pierre Percée l'une des 7 Merveilles du Dauphiné.

Il s'agit d'une arche naturelle créée par l'érosion calcaire.

Selon la légende au XVIème siècle le Duc de Lesdiguières était propriétaire du château de Vizille. Il aimait beaucoup chasser. Afin que le gibier reste sur son domaine il décida de construire une enceinte tout autour. Mais cela demandait du temps et de l'argent.

Le Diable lui proposa un pacte : il pouvait construire le mur rapidement en échange de l'âme du Duc. Ce dernier accepta le deal mais, cependant, il émit une condition : que le mur soit construit en un temps record c'est à dire avant qu'il ait fait le tour du domaine sur son cheval. Le Diable aidé de son folaton commença la construction. Lesdiguières arriva avant la

pose de la dernière pierre.

Le Diable avait perdu. Furieux il expédia d'un coup de pied son folaton, si fort que ce dernier atterri sur la colline entre Pierre Châtel et la Motte d'Aveillans. Le Diable le pétrifia sur place et c'est ainsi que naquit la Pierre Percée représentant le folaton changé en pierre, le dos rond, à 4 pattes, face contre terre.



La Tour sans Venin - l'une des 7 Merveilles du Dauphiné.

La Tour est un lieu historique. Le pan de mur restant serait un vestige du donjon de l'ancien château fort de Pariset datant du XIème siècle.

Le Chevalier Guillaume aurait été le 1er propriétaire de ce dernier.

Certains historiens l'attribue à Rolland, neveu de Charlemagne, venu livrer bataille à Grenoble.

En 1339 la forteresse appartient à François de Pariset.

De nombreuses légendes sur cet endroit : lieu de guérison contre les morsures de vipères, du fait de la présence de Vipérine (plante anti Venin) ou bien Temple dédié à la Déesse Isis qui protégeait dit on des serpents.



Un coucou de Safia qui trouve de nombreuses activités à réaliser



Un grand merci à vous toutes et tous !!

