



# 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



Je suggère  
une meilleure  
répartition des  
sentiments ...

lelapinphilosophe.com  
Pierre Jaccoud

### 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 émietlée, 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

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

ROOUM

PLUFE

Observe attentivement l'image et retrouve les éléments suivants :

Recherche des 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](mailto:foyer.rural.saignon@gmail.com)