

DECEMBRE 2024

GRATUIT



JOURNAL S. POIR



*Supplément spécial Noël
en cadeau pour nos lecteurs*



Les temps changent

Par une nuit étoilée et très froide de Rovaniemi le père Noël quittait prestement son QG, assis sur son traineau au-dessus des sapins enneigés. Il se sentait déjà ivre de joie à l'idée de parcourir le monde. Il s'enorgueillissait secrètement de ses rennes si endurants et de sa maîtrise des virages parfois maladroite, qui n'étaient pas tous parfaitement exécutés.

Et justement la police locale de l'air et des déplacements en traineau prit notre père Noël en situation de permis non valide :

« Hé-Ho ! Père Noël ! Savez-vous que les lois du code des transports ont un peu changé ?

A savoir tout d'abord que le poids total de la charge de cadeaux doit être inférieur à 500 kilogrammes. »

Le père Noël secoua sa grosse barbe blanche comme lorsqu'il est d'humeur chagrine. « Pourvu que la mère Noël ne soit pas au courant de tout cela braves gens, sinon cela la rendrait furieuse. Mieux vaut ne pas avoir affaire à la mère Noël !

_ Sauf votre respect honorable Père Noël, ce n'est pas tout, car un contrôle technique est obligatoire une fois par an ».

Le père Noël en bougonnant s'entendit dire :

« Vos rennes aussi doivent subir un examen chez un vétérinaire et sans compter que vous-même ne me semblez pas au meilleur de votre forme ».

Après un examen médical approfondi, un entretien avec une psychologue, une révision du traineau, expertisé comme démodé et « hors d'âge », un examen vétérinaire des rennes, trois cures de désintoxication pour abus d'alcool, un stage de remise à niveau en logistique de livraison, et enfin deux dépressions sévères, notre père Noël se dit qu'il était temps de se reposer, pour laisser la place aux entreprises de livraison privée.

Il en est ainsi aujourd'hui...

Cédric



Renaud

POÈMES

Poétisons la vie



Lettre au père Noël d'Hugo

Cher père Noël je t'écris depuis Metz en France,
je sais que je n'ai pas toujours été sage cette année mais j'essaye de
bien me conduire.
J'aimerais avoir de l'argent pour Noël.
Je sais que tu traverses le monde pour offrir des cadeaux,
l'argent c'est important pour moi, ça permet de payer le coiffeur...

Je te remercie d'avance bien cordialement. Au revoir et Joyeux Noël !

Ps : J'espère que tu n'as pas trop froid là bas en Laponie.

Hugo

Lettre au père Noël de Cédric

Toi qui aime tous les enfants de la terre, depuis ton village pas très connu.
Et moi qui suis encore un grand enfant qui adore recevoir des cadeaux beaux
et rigolos,
je me suis pris à rêver d'un père Noël plus gentil et généreux,
même avec les enfants pas très sages habitants dans des villages très peu
connus.

Je t'ai rêvé moins pantouflard mais plus voyageur,
moins barbu et moins ventru, moins râleur mais plus travailleur.

Merci aussi père Noël pour ton sourire.
Mais si tu n'es pas aussi gentil qu'avec ma petite sœur,
je compte écrire à la mère Noël, après avoir écrit à ton supérieur hiérarchique.

Joyeux Noël père Noël !

Cédric

Lettre au père Noël de Benoît

Cher petit papa Noël, tous les ans tu reviens avec des cadeaux par milliers pour tous les
enfants qui t'ont écrit une lettre pour nous gâter.

Gentils ou pas sages nous les enfants adorons ce moment où à l'ouverture des cadeaux
sous le sapin une explosion de joie retentit !

Mais...! Tout n'est pas rose pour toi père Noël
À l'âge que tu as aujourd'hui, un travail acharné se présente devant toi pour préparer tous
ces cadeaux. Comme chaque année, de l'arthrite commence à te gagner cher papa de
rouge et blanc vêtu !

Pour cela un entraînement sportif t'es confié pour rester en forme pour ce moment qui arrive
chaque année.

Ps : vous avez besoin de plus de lutins j'imagine...

Benoît

Le père Noël part en retraite

Ayant bientôt quatre vingt ans
Ayant mon dos me malmenant
Ayant ma panse bien grossie
Je cherche un homme pour ceci :

Me relayer il faudrait faire
Ce n'est pas une mince affaire
Mais par dessus tout je préfère
Donner l'emploi à tous ces pères...

Pères d'enfants ou simples hommes
Que chaque jour la vie assomme
Par les soucis et les problèmes
Je veux qu'ils perdent leur teint blême

Je veux offrir en valeur sûre
Travail, salaire et nourriture
Aussi pour les petits et grands
Pour rendre à tous l'âme d'enfant

Loréliane

Tiramisu jambon de parme et tomates

Ingrédients (4 personnes)

 1 tomate	 2 œufs
 4 tranches de pain de mie	 5 tranches de jambon de parme
 Jambon de parme tomates	 20g de pignon
 Sel	 Tiramisu
 100g de mascarpone	

Préparation : 15min

Etape 1

Dans un saladier fouettez énergiquement les deux jaunes d'œuf. Ajoutez y le mascarpone. Coupez 4 tranches de jambon de parme en fines lamelles que vous ajoutez à la préparation. Montez les blancs en neige bien ferme. A l'aide d'une spatule, mêlez les blancs montés en neige à la préparation. Laissez reposer au frais.

Etape 2

Coupez la tomate en petits dés que vous disposez dans le fond des verrines. Mettez ensuite une cuillère de la préparation au mascarpone. Une tranche de pain de mie puis de nouveau une cuillère de préparation au mascarpone. Pour la présentation faites griller dans une poêle les pignons. Disposez les sur la verrine avec une lamelle de jambon de parme et un petit quartier de tomate.

Verrine de saumon fumé au fromage

Ingrédients

— 6 pers.
10,44 € +



Saumon fumé

200 g



Fromage frais

200 g



Chaire de
crabe

1 boîte(s)



Citron(s) vert(s)

1



Sel poivre

Préparation

Étape 1

Pressez le citron pour obtenir du jus et râpez le zeste.

Étape 2

Égouttez le crabe et versez-le dans un bol, puis ajoutez le jus de citron et le fromage frais. Salez, poivrez et mélangez à la fourchette.

Étape 3

Coupez les tranches de saumon en dés et déposez-les au fond des verrines. Ajoutez le mélange de crabe et de fromage frais au dessus.

Étape 4

Pour décorer, disposer quelques lamelles de saumon fumé et des zestes de citron vert. Réservez au frais avant de déguster.

Ballotine de poulet, crémeux de champignons

Ingrédients pour

6 pers. ▼

Filet(s) de poulet (150 g)	6 pièce(s)
Philadelphia	150 g
Champignon(s) de Paris	150 g
Persil plat	0.5 botte(s)
Bouillon de légumes	1 cl
Huile d'olive	3 cl
Sel fin	7 pincée(s)
Moulin à poivre	6 tour(s)

Descriptif de la recette

1. Pour la garniture

Nettoyer les champignons en les brossant à l'aide d'un pinceau alimentaire, enlever le pied et couper les chapeaux en lamelles.

Ciseler finement le persil.

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faire colorer rapidement les champignons sur feu vif avec une pincée de sel, puis ajouter le persil.

2. Pour les ballotines

Inciser les filets de poulet dans l'épaisseur en ne les coupant pas jusqu'au bout, puis les ouvrir en deux.

Couper une grande feuille de film alimentaire et déposer le filet ouvert dans le bas.

Rabattre le film alimentaire sur le poulet et l'aplatir uniformément à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, ou le plat d'une casserole.

Dérouler ensuite le film, puis assaisonner la volaille de sel et de poivre.

Étaler le Philadelphia sur la surface du poulet et répartir les champignons.

Rouler l'escalope sur elle-même en emprisonnant la garniture, puis rouler le tout en boudin bien serré dans le film.

Sceller les extrémités du rouleau en faisant un nœud avec le film, puis faire de même avec le reste des escalopes.

Dans une casserole de bouillon de légume, pocher les ballotines à petit frémissement environ 8 minutes.

Couper le film plastique et les éponger avec du papier absorbant.

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faire dorer les ballotines sur toutes les faces.

Les débarrasser sur une planche, couper les extrémités, puis les couper en gros tronçons avant de les servir chaud ou froid.

Bûche de Noël : recette facile

 Ingrédients

- 4 personnes +

Afficher le prix



 200 g de <u>beurre</u>	 250 g de <u>chocolat</u>	 11 g de <u>levure alsacienne</u>	 100 g de <u>farine</u>
 140 g de <u>sucré en poudre</u>	 4 oeufs		

Étape 1

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Étape 2

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.

Étape 3

Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.

Étape 4

Monter les blancs d'œuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.

Étape 5

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Etaler la pâte dans un moule long et plat (type lèchefrite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.

Étape 6

Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.

Étape 7

A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.

Étape 8

Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie.

Étape 9

Lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger.

Étape 10

Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.

Étape 11

Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.

Étape 12

Faire prendre au réfrigérateur.



**Nous vous souhaitons de
passer de belles fêtes de fin
d'année!**



Imprimé par EPSM Metz Jury