

À la recherche du mot PERDU

Solution page 32

Par Odette Morin

Placez dans la grille la première lettre de la réponse de chaque énigme. Vous obtiendrez ainsi le mot ou le nom recherché.

- 1 - Morceau joué ou chanté par un seul artiste. 1 2 3 4 5 6
 2 - Narine de cétacé.
 3 - Cabine d'électeur.
 4 - Une note de musique qui évoque le plancher des vaches.
 5 - Son bulletin nous parle de la pluie et du beau temps.
 6 - Dans les poches d'un parisien.

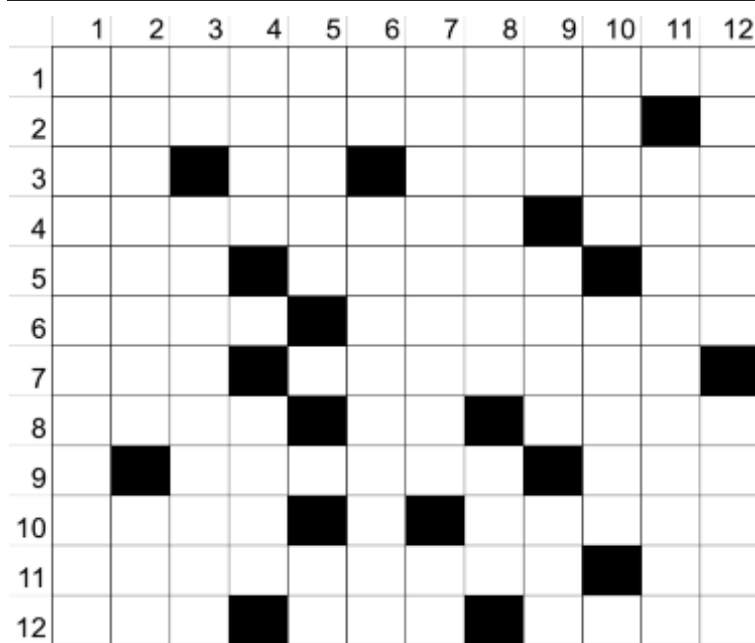
Mot (ou nom) recherché : Il secoue.

- 1 - Disque coloré que l'on a dans l'œil. 1 2 3 4 5 6
 2 - Il est atteint de surdité.
 3 - Tonnerre, éclairs, etc.
 4 - Représentation graphique d'une marque commerciale.
 5 - Celle de Damoclès est un danger qui plane.
 6 - Ceux de la finance sont sans scrupule.

Mot (ou nom) recherché : Mettre à l'écart.

MOTS CROISÉS

Odette Morin



par Odette Morin, mars 2013
Solution page 32

Horizontal

- 1- C'est un équilibriste.
 2- Très.
 3- Douze mois - Union Africaine - Supprime.
 4- Accumulation de matière minérale - Stupide.
 5- Grivois - Glucide - Note.
 6- Inusité - En Haute - Garonne.
 7- Plus au nord qu'à l'est - Fromage d'Auvergne.
 8- Il crache toujours - Personnel - Roi de Sardaigne.
 9- Bien installée - Petits cubes.
 10- Dans la famille des hallogènes Régime alimentaire.
 11- Exciter - Règle.
 12- Tamis - Utilise - Inflorescences.

Vertical

- 1- Flatteries basses et intéressées.
 2- Qui transforme des atomes en ions - Offre publique d'achat.
 3- Déchiffré - Concerts nocturnes.
 4- Abondante - Huitième fils de Jacob.
 5- Fromages des Pays-Bas - Indique un choix.
 6- Fer - Métis, mais pas d'Amérique.
 7- Affranchis - Venu au monde.
 8- Après les vacances d'été - Ville du Nigeria.
 9- Rivière d'Europe - Passe à Maintenon - Cotère.
 10- Contient du plâtre - Peut-on en faire le tour en 80 jours?
 11- Famille de peintres italiens.
 12- Bois dur (pl) - Lestes.



NDLR : Nos deux cinéphiles François Frenza et Johanne Gendron sont reçus gracieusement au cinéma Pine de Sainte-Adèle tous les mois. Ils offriront ainsi les commentaires d'un gars et d'une fille sur le même film.

Mes Héros

Un film réalisé par Eric Besnard



Ciné-gars - Un « feel good movie » si vous me permettez un peu d'anglais pour qualifier ce film français. Josiane Balasko et Gérard Jugnot forment un couple, dans lequel, à en juger par les rires dans la salle, certains se reconnaîtront.

Un couple imparfait, qui s'aime, comme ils s'engueulent. Olga (Balasko) est inspirante dans sa délinquance face à l'injustice, tout comme Jacques (Jugnot), qui laisse libre cours à son imagination dans son atelier et prend du bon temps avec son ami Jean

(Pierre Richard). Un film qui vous fera rire et sourire, et des images qui appellent le printemps. - **8/10**

Ciné-fille - Un homme vivant une crise conjugale doublée d'une crise existentielle met de côté ses soucis pour venir en aide à sa maman militante qui s'est mis les pieds dans les plats en cachant un petit garçon devant être déporté.

Il retrouvera, le temps d'une fin de semaine, les pantoufles à pompons et l'univers poétique de son papa, de sa mère et d'un copain à eux; ils sont excentriques, ils sont beaux, comme le petit garçon qu'ils cachent des méchants policiers... qui ne sont finalement pas si méchants que ça! La maison est à leur image: éclectique et chaleureuse, les images sont belles, c'est tout doux, tout plein d'amour, un beau petit film qui fait du bien. Avec Josiane Balasko, Gérard Jugnot, Pierre Richard et Clovis Cornillac. - **7/10**



AVEC ODETTE MORIN

odemorin@journaldescitoyens.ca

www.journaldescitoyens.ca

Le temps des sucres: la cinquième saison!

Entre l'hiver et le printemps... Nuits fraîches sinon froides, journées presque tièdes inondées d'un soleil généreux, la neige changée en eau qui rigole de partout pour aller gonfler les rivières. La sève sucrée qui coule de l'arbre en éveil comme l'ultime cadeau après de si belles journées.

Enthousiaste, passionné, qui ne le serait pas devant une telle merveille? Je sais, je sais, chaque année je ne peux m'empêcher de vous rebattre les oreilles avec mon sirop d'érable chéri. Mais, pour en avoir déjà fabriqué, de façon artisanale, je vous dirais que de voir la sève se transformer en sirop suscite le même émerveillement que de voir lever des graines semées au jardin. Aujourd'hui, je ne m'éterniserai pas à « encore » vanter ce beau liquide doré, je me contenterai de vous offrir quelques recettes qui, je l'espère, le mettent en valeur.

Brochettes de filet de porc façon orientale

Le sirop d'érable est excellent dans les plats asiatiques qui mettent le sucré/salé à l'honneur. Voici une recette inspirée des sates* (satay) indonésiens, des petites brochettes parfois très épicées cuites sur le gril. On peut aussi les cuire sous le gril (broil) du four en les retournant une fois. Attention! Elles cuisent rapidement. Pour cette recette, on taille la viande en tranches minces (3 ou 4 mm) dans le sens de la fibre musculaire, donc sur la longueur. Après avoir mariné les tranches, on les monte sur la longueur, comme en zigzag, sur des brochettes de bambou. On peut monter les tranches

sur 1 brochette ou, si elles sont plus larges, sur 2 brochettes parallèles.

*Sate ou satay: (prononcé « saté ») C'est aussi un mélange d'épices et une sauce.

Ingrédients

- Brochettes de bambou trempées dans l'eau froide pendant 1 heure
- Filet de porc, 1 moyen (pour environ 6 personnes)
- Sirop d'érable, 60 ml (4 cuil. à soupe)
- Sauce soya japonaise (Kikkoman) ou tamaris, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Huile d'olive, 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Ail et gingembre râpés, environ 5 ml (1 cuil. à thé) de chacun
- Épice en mélange, 5 ml (1 cuil. à thé) carie, garam masala ou autre
- Piment frais haché, sec en flocons ou pâte de piment (sambal oelek) 5ml (1 cuil. à thé) ou poivre au goût
- Graines de sésame, 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe) (facultatives)

Préparation

Coupez le filet en deux, puis taillez-le sur la longueur en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur. Dans un grand bol (ou dans un sac à congélation), préparez la marinade en mélangeant tous les autres ingrédients (sauf les graines de sésame), mettez-y les tranches, remuez délicatement le tout et laissez macérer au moins 30 minutes. Enfilez les tranches sur les

brochettes en piquant en alternance comme en zigzag. Déposez les brochettes sur une tôle à biscuits et saupoudrez-les de graines de sésame des 2 côtés. Cuire sur le gril environ 1 minute de chaque côté. Pour la cuisson au four, préchauffez-le à 435°F. Une minute avant d'enfourner, allumez le gril. Cuire les brochettes sous le gril (à l'étage supérieur du four) pendant plus ou moins 1 minute de chaque côté.

Fondue d'oignons et de pommes au sirop d'érable

Cette recette sert à agrémenter les viandes rôties ou grillées comme les côtelettes de porc, mais elle sera aussi excellente sur un brie fondu.

Ingrédients

- Oignon, 1 moyen en demi-lamelles minces
- Pomme, 1 ou 2 en dés
- Beurre et huile d'olive, 5 ml (1 cuil. à thé) de chacun
- Sirop d'érable, 15 à 60 ml (3 à 4 cuil. à soupe) au plus goût
- Sel ou sauce soya japonaise, au goût
- Poivre frais moulu

Préparation

À feu moyen, faites revenir l'oignon dans le beurre et l'huile jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez les dés de pommes et faites revenir le tout encore 2 ou 3 minutes. Ajoutez le reste des ingrédients et laissez mijoter la préparation (à feu doux) en remuant de temps en temps, pendant une dizaine de minutes.

Purée de patates douces et tomates cerise confites

Un plat généreux en saveur qui accompagnera à merveille le saumon grillé, les grillades et les viandes rôties. Au moment de servir, vous déposerez une petite quantité de tomates confites sur les portions de purée de patates douces.

Ingrédients pour la purée

- Patate douce, 1 cuite à l'eau ou au four
- Beurre, 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Lait, une petite quantité pour donner une belle texture à la purée
- Poudre d'oignon, 1 à 2 ml (¼ de cuil. à thé) (facultative)
- Sel et poivre

Préparation

À l'aide d'un pilon à pommes de terre, écrasez la patate douce (cuite et bien égouttée) avec le beurre. Ajoutez un peu de lait au besoin afin d'obtenir une belle consistance, puis assaisonnez la préparation.

Ingrédients pour les tomates cerise confites à l'érable et à l'huile d'olive

- Tomates cerise (ou tomates raisin), 1 barquette soit entre 1 et 2 tasses
- Ail, 3 à 6 gousses taillées en bâtonnets
- Huile d'olive, 45 ml (3 cuil. à soupe)
- Sirop d'érable, 30 ml (2 cuil. à soupe)

- Sel, une bonne pincée

- Poivre du moulin

- Romarin, thym ou origan, assez pour saupoudrer légèrement

La quantité de sirop peut être réduite à 5 ml (1 cuil. à thé) afin de pouvoir utiliser cette préparation à d'autres fins comme avec des pâtes ou pour agrémenter les potages à la courge, etc.

Préparation

Coupez les tomates en deux et mélangez-les délicatement aux autres ingrédients. Étalez-les sur un plat de pyrex ou de terre cuite et cuisez-les au centre du four en commençant à 400°F pendant 15 minutes (ou jusqu'à ce que la préparation commence à frémir) puis à 325°F pendant environ 45 minutes.

Bon appétit!

MANON CHALIFOUX - SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS, SAQ SÉLECTION SAINTE-ADÈLE



Nous voilà déjà rendus à Pâques, le chocolat, les brunchs, les sorties à la «cabane à sucre». La luminosité qui est de plus en plus présente, cette fraîcheur matinale qui est si revigorante. Ce renouveau qui est à nos portes nous rend fébriles et pour nous aider à attendre la chaleur qui ne saurait tarder, voici mes coups de cœur pour le mois de mars ☺

En blanc, je vous propose le **Alte Marea 2011** en provenance de l'Émilie-Romagne, dans le nord de l'Italie. Élaboré avec du chardonnay (80 %) et du trebbiano (20 %), ce vin à la robe jaune pâle et limpide nous donne des arômes floraux très inspirants. En bouche, le vin est sec et présente une acidité soutenue sans être cassante. La finale n'est pas usuelle, en effet, nous retrouvons une certaine salinité, ce qui rend le vin encore plus sapide. Cette salinité est due à la proximité de la mer. Excellent en apéritif, idéal avec les coquillages et très intéressant avec les fromages. **Alta Marea 2011, IGT Rubicone, San Valentino à 16,90 \$ (11579994)**

En rouge, toujours de l'Italie, de la très belle région du Piémont, un délice du vignoble Pio Cesare: **Oltre 2009, Langhe**. Élaboré majoritairement avec du nebbiolo (70 %) qui apporte la puissance, du barbera (25 %) qui apporte la finesse ainsi que du cabernet sauvignon et du merlot pour la complexité. La robe rubis brillante nous invite au plaisir, tandis que les arômes complexes de fruits rouges, de fleurs et d'épices nous font voyager. En bouche le vin est ample, soyeux, intrigant par son intensité et son élégance. Persistant à souhait, ce vin sera un compagnon parfait pour vos viandes rouges grillées au BBQ. Il peut également faire un séjour au cellier pour un

autre 5 à 8 ans. **Oltre 2009, Langhe à 25,60 \$ (11353047)**

Pour les festivités de Pâques et les rencontres sucrées à la cabane à sucre, l'idéal serait un cidre mousseux. Les produits à base de pomme possèdent une fraîcheur (acidité) et un sucre résiduel qui viennent équilibrer les saveurs explosives des produits servis à la cabane à sucre: sel, sucre et gras! Le fait de prendre un produit mousseux vient enlever la lourdeur de tous ces ingrédients et permet de mieux apprécier les différentes saveurs.

Si vous préférez un vin blanc, privilégiez un blanc sec ou demi-sec présentant une acidité franche, également une palette aromatique assez présente. Un vin blanc légèrement boisé pourrait aussi être très intéressant, car le bois amène de la texture et de légères notes de vanille. **Fabre Montmayou, Torrontes 2012 à 16,60 \$ (10394605)** pour sa fraîcheur ou le **Château Saint-Roch 2011, Côtes du Rhône, à 17,60 \$ (10678181)** pour sa texture.

En rouge, recherchez la fraîcheur, le fruit et évitez les vins trop tanniques, puissants ou trop jofflus. **Domaine Houchart 2011, Côtes de Provence à 14,80 \$ (10884612)** ou le **Château des Charmes, pinot noir, 2008 à 16,50 \$ (19745495)**.