



JOYEUX NOËL



E S A N C T A C L A U E S D D O U
 S S A I H N T N I C O T L E I A S
 I E T O A C R E C H E O U C O T T
 L L D E U E S L R O V I U O R G A
 G U E V S U T E U A T L U R F E L
 E O E A S N T O C T A E V A T E O
 C B N E E D N A L R I U G T N B C
 U G J I T E N D H L N N E I A A O
 E L G O T C E I E N I H G O I R H
 U E E T E C V N N L C P B N S B C
 A R O S E E A B F O F E A O S E N
 M H E M R C O D L A C U N P A N A
 I T B E N F R C E A N O O N N C E
 S R L E T T R E O A U T L M C S L
 E T I U N I M E H C U B E F E N O
 N I P A S J O U E T M X R E N N E
 E S S E M D E D U E O N S E G A M



ANGE
 BARBE
 BOULE
 BUCHE
 CADEAUX
 CHAUSSETTE
 CHOCOLAT
 CLOCHETTE
 CRECHE
 DECEMBRE
 DECORATION
 EGLISE

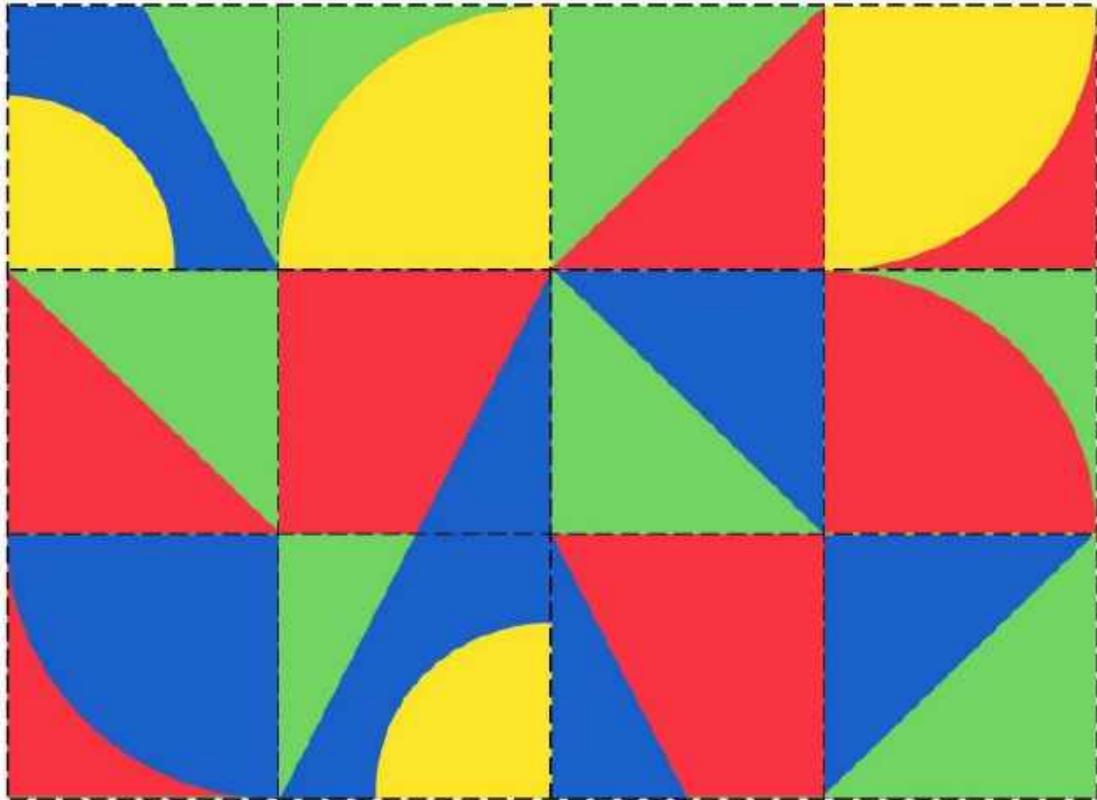
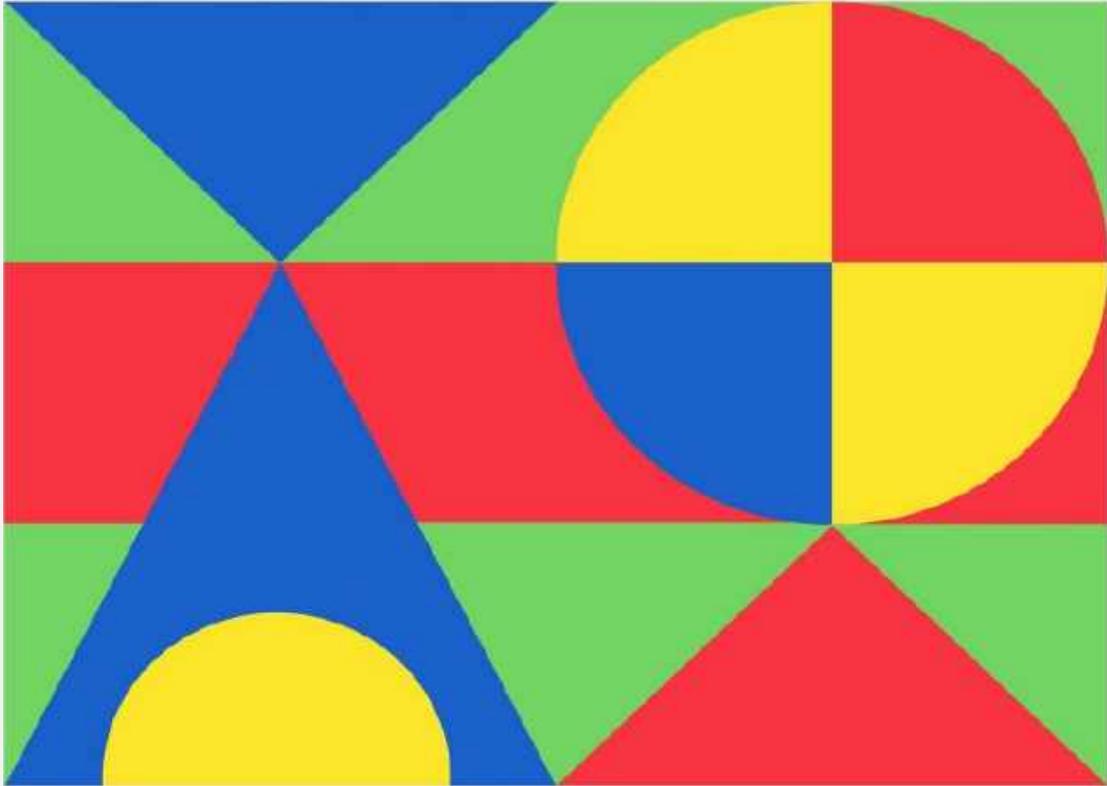
ENFANT
 ETOILE
 FLOCON
 FROID
 GUIRLANDE
 HIVER
 HOTTE
 JESUS
 JOUET
 LETTRE
 LUTIN

MAGES
 MESSE
 MINUIT
 MOUFLE
 NAISSANCE
 NEIGE
 NOEUD
 PAPILOTE
 RENNE
 SAPIN
 VACANCES



PUZZLE DES FORMES GÉOMÉTRIQUES

Commencez par découper l'image n°2 avec les pointillés. Quand vous avez terminé, retournez les pièces pour les cacher. Ensuite, observez attentivement l'image n°1 pendant 15 secondes, puis cachez-la. Reconstituez l'image à l'aide des pièces découpées et vérifiez vos résultats.



Roulé au saumon et aux épinards

Pour 4 personnes :

- 600g d'épinards hachés
- 3 œufs
- 1 faisselle de fromage blanc
- 1 Boursin ou autre fromage ail et fines herbes
- 4 belles tranches de saumon fumé

- La veille, faire décongeler et égoutter les épinards hachés
- Battre les œufs en omelette y incorporer les épinards et 100g de crème fraîche. Saler et poivrer.
- Etaler cette mixture en couche fine sur du papier sulfurisé (former un rectangle). Enfourner à four moyen pendant 15 mn.
- Sortir du four, tartiner du Boursin ail et fines herbes ramolli puis étaler les tranches de saumon fumé.
- Rouler ensuite (comme un gâteau roulé) en s'aidant du papier sulfurisé, puis entourer le boudin ainsi formé avec un film plastique puis mettre au réfrigérateur au moins 3 heures. (il est même conseillé fortement de faire cette recette la VEILLE !)
- Couper ensuite en tranches épaisses et déguster...

C'est délicieux et très joli !!



Joyeux Noël à tous !

Inès, cuisinière à la Maison provinciale



Coquilles Saint-Jacques sur lit de poireaux

Pour 4 personnes :

- 4 blancs de poireaux
- 12 grosses noix de saint Jacques
- 500g de champignons de Paris frais
- 50 cl de vin blanc
- 25 cl de crème liquide
- 2 échalotes
- Beurre
- Chapelure

- Mettre dans une poêle une belle noix de beurre et faire revenir les champignons émincés avec les échalotes pendant 10 mn, saler et poivrer. Réserver.
- Reprendre la poêle, ajouter le beurre puis les noix de st Jacques. Les dorer 3 mn de chaque côté, saler, poivrer et réserver.
- Verser le vin blanc dans la poêle chaude.
- Ajouter la crème liquide et réduire quelques minutes.
- Beurrer les cassolettes et mettre successivement les poireaux les champignons et finir par les noix (3 par cassolettes).
- Arroser avec la sauce, parsemer de la chapelure et enfourner pendant 10 mn à 200°.

Bon appétit !

