

La Petite Gazette

RÉDACTEURS : Claire, Dominique, Lucette, Maguy, Jean-Marc, Hans, Gérard

EDITO

Chers lecteurs et lectrices de la petite gazette,

Grâce à la participation de nombreuses associations, vous allez pouvoir vous tenir informés d'aspects importants de la vie du village. Quelques nouveautés vous attendent également. Alors bonne lecture et bon été.

Claire, Dominique, Lucette, Maguy, Jean-Marc, Hans & Gérard

BLOC-NOTES

Samedi 18 juin 2011

Fête de l'Ecole avec repas à midi organisée par le Sou des Ecoles

Samedi 18 juin 2011

Fête de la Musique organisée par la MARPA à partir de 14h 30.

Samedi 25 juin 2011

Feu de la saint Jean organisé par le Ski Club de Brénod-Corcelles

Mercredi 6 juillet 2011

Don du Sang à Hauteville de 9h 30 à 18h

W.E 16 et 17 juillet 2011

Foire de Brénod organisée par Brénod-Découvertes

Samedis 6 et 13 août , lundi 15 août 2011

Bals des Conscrits

Jeudi 29 septembre 2011

Don du Sang à Hauteville

Samedi 5 novembre 2011

Vente d'articles de puériculture, salle de la Sivollière de 8h 30 à 14h 30, organisée par les « P'tits Bergnolands ».

Vendredi 18 novembre 2011

Soirée Beaujolais Nouveau avec repas organisée par les « P'tits Bergnolands »

Mardi 6 décembre 2011

Don du Sang à Hauteville.



La petite Gazette de Brénod

CARNETS

Décès

-Madame Madeleine PERROD épouse de monsieur Maurice BAILLY décédée le 9 février 2011 à Bourgoin-Jallieu (Isère) dans sa 84^{ème} année.

-Monsieur Victor PILLOT, originaire de l'Aveyron, décédé le 18 mai 2011 à Hauteville à l'âge de 82 ans.

Coin-poésie

N'y a-t-il pas des Bergnolands poètes? En tout cas, c'est sûr, des amateurs occasionnels de poésie, oui, il y en a. Alors voici l'occasion d'une petite rubrique dans notre gazette.

Prenons par exemple le nom de Francis Jammes. Il est né en 1868. C'est lui qui a écrit (dans De l'Angélus de l'aube à l'Angélus du soir)

« J'aime l'âne si doux
flânant le long des houx.

...

Il va près des fossés
d'un petit pas cassé.
Il réfléchit toujours
ses yeux sont de velours. »

(vers approuvés au hameau de la Gouille!).

Ce poète aime la nature, la vie à la campagne. Il a l'esprit d'enfance. Il est aussi porté à la compassion. Avant Paul Fort célébrant le courage du « petit cheval dans le mauvais temps », il chante comme une prière « l'âne qui reçoit des coups de pied au ventre », et « l'oiseau blessé qui ne sait pas comment son aile tout à coup s'ensanglante et descend ».

On sait que Georges Brassens en a été touché.

Né la même année (1868), Paul Claudel ne donne pas dans l'humilité, lui qui, dans ses Cinq Grandes Odes, ambitionne de « composer un grand poème plus clair que la lune qui brille avec sérénité sur la campagne dans la semaine de la moisson ». C'est pourtant lui qui pousse son lointain conscrit vers un christianisme déclaré! Mais à lui la carrière de diplomate, les séjours, entre autres, aux Etats-Unis et en Extrême-Orient. Cependant, avec l'âge, il aime vivre plus souvent dans sa propriété de Brangues, en Dauphiné. Les Bugistes peuvent s'intéresser à quelques souvenirs près de Champagne-en-Valromey: à Vieu, au bout d'un court chemin qui passe sous les maisons de la famille Vincent, on arrive à la fontaine et à la petite chapelle de l'Adoue; on y trouve une plaque faisant référence à la pièce de théâtre L'Annonce faite à Marie.

Eugène Guillevic était récemment à l'honneur à Belley. Lui, Breton (né en 1907), ayant épousé une femme de notre Bugey. Ce poète a aimé les choses qui se suffisent à elles-mêmes. Celles qui sont solides. Qui ont en quelque sorte en elles-mêmes leur propre mouvement, leur propre pouvoir d'émotion, leur capacité à méditer ou à faire méditer. Comme « les rocs » qui « jamais ... n'ont craint la mort ». Dans le dialogue de la présence et de l'éternité. A la limite du silence.

Mais, à Brénod, il y a une forme de poésie qui nous touche de près: celle qui émane des gens, de la vie courante, des paysages. Elle est simple et splendide à la fois.

Gérard

La petite Gazette de Brénod

Au temps des grenouilles.

C'est ce type de bonnes histoires que nous offre l'Almanach des Pays de l'Ain de Jacques PEZON. L'ouvrage est le 4ème de la série qui daterait des années 1920.

Aux environs de Pâques, les nombreux étangs et mares grouillaient de grenouilles. Les langoureux coassements des mâles animaient la campagne. Charmées, nos adorables demoiselles frayaient. D'innombrables masses visqueuses parsemées de petits points noirs, de 3 à 4000 oeufs chacune, bordaient les rives.

Ces merveilleux œufs noirs, pas plus gros qu'une tête d'épingle, allaient se métamorphoser deux mois durant. Queue et tête puis deux longues pattes postérieures -si prisées par les fins gourmets-, deux petites pattes antérieures jusqu'à ce que la queue se résorbe complètement. A 3 ans la grenouille est adulte. Mais grand nombre d'entre elles n'en arrivait pas là. La couleuvre, second prédateur après l'homme, se régalaient des friands têtards. C'était la saison des pêcheurs de grenouilles. Ils arrivaient d'Oyonnax, Bellignat mais surtout ... de Brénod, auprès des marais des filles qu'on taquine. Il leur suffisait de tendre un chiffon rouge pour attraper leur fricassée au risque de se retrouver devant le juge ! Le ramassage des grenouilles était interdit surtout en période de frai. Les gendarmes effectuaient leur ronde. Malheur à celui qui était pris en flagrant délit ! Jeux interdits à l'irrésistible attrait ! Ils consistaient à attraper tout d'abord une grenouille à l'aide de ce fameux chiffon . Ensuite, elle était complètement dépouillée et sa peau devenait une boule. Cet appât était attaché, sans hameçon, au bout d'un fil et le pêcheur le faisait sauter entre les herbes pour attirer la grenouille. A l'aide de sa gaule, il la ferait d'un geste précis et la faisait tomber dans un sac de toile de jute maintenu ouvert à la ceinture.

Malgré tout, nombre de grenouilles regagnaient les champs. Mais ces « citoyennes des marais » présentaient un véritable danger public. Au moment de la fenaison, les faux s'émoussaient sur les pattes et les têtes des batraciens. Leurs oeufs empoisonnaient les sources. Aussi une lettre signée du maire, monsieur Justin MATHIEU, des élus Aristide SAVARIN (1er adjoint), Vital CARRIER, Marius GUY, Marcel CARRIER, Henri MOREL, François TOURNERY, Alfred CARRIER, Élie FOLLET, Louis JANTET, Félix MINET et Achille CARRIER, et de nombreux contribuables de Brénod, est adressée au ministère public et lue à l'audience par le substitut. Celui-ci reconnut qu'il ne devait pas être bien agréable de ne pouvoir faucher les foins, d'entendre les sérénades des batraciens à longueur de nuit d'été et de trouver quelques fois des grenouilles sous son lit ! On aurait pu croire un instant que le tribunal allait féliciter les pêcheurs de grenouilles de Brénod. Bernique ! Cette lettre n'a nullement influencé le président du tribunal de Nantua !

Mais aujourd'hui on regrette cet heureux temps ! On doit souvent se contenter de manger des cuisses de grenouilles congelées venues des pays de l'Est.

Maguy Havez-Massonnet

La petite Gazette de Brénod

Le coin des associations

Le Sou des Écoles

Malgré le temps incertain, la vente des plançons s'est bien déroulée. Merci à toutes les personnes ayant participé. L'année scolaire tire à sa fin et pour l'année prochaine, nous sommes à la recherche de nouveaux parents pour remplacer certains membres du bureau (vice-secrétaire, trésorière) et pour apporter de nouvelles idées de manifestations. Nous vous invitons tous aux prochaines réunions.

Le Bureau du Sou

Les Jonquilles

Pour l'année 2011 et pour le moment, le club a enregistré 28 adhésions-cotisans (rappel en 2009 : 26 ; 2010 : 25) dont 5 amis résidents de la MARPA. Entre le mardi 4 janvier et le mardi 17 mai, nous nous sommes réunis 19 fois, toujours les mardis après-midi, salle de la mairie de 14h30 à 19h. Le mardi 4 janvier, avec la séance des vœux, a eu lieu également le tirage des rois. L'A.G. s'est tenue le mardi 25 janvier sans changement pour le bureau. Entre le mardi 8 février et le mardi 3 mai 9 anniversaires ont été fêtés. Le jeudi 3 février et le 14 avril nous nous sommes réunis pour rencontrer les résidents de la MARPA, selon le désir de la maîtresse de cette maison. Le 17 mars à 12h, le repas du club « dinde-poulet » au café-restaurant Daniel LYAUDET s'est déroulé avec 20 personnes présentes. Le vendredi 10 juin à 12h, nous ferons un autre repas à la Ferme GUICHARD (Cormaranche-enBugey). Le 12 juillet, il y a une journée pro-confort à la Sivollière. Le 10 mai 2011, le club des Jonquilles a adhéré aux clubs des Aînés Ruraux de l'Ain en présence de Gérard BARBET (Champdor), vice-président départemental des Aînés Ruraux.

Maxime VION-DELPHIN

Ski Club Brénod-Corcelles

Organisation du Feu de la Saint-Jean le samedi 25 juin 2011 à partir de 19h par le Ski-Club Brénod-Corcelles au stade de jeux.

Restauration rapide sur place et buvette.

Présence de deux groupes de musique

Frédéric ANCIAN

Espace livres

Le bibliobus est passé le 10 mai. Nous avons échangé environ 370 livres.

Enfants : albums, documentaires, BD, livres pour les tout-petits, romans enfants, livres avec CD.

Adultes : romans, documentaires, BD, romans policiers.

Nous avons également les 4 saisons du jardinage, revue très intéressante et pratique.

Venez découvrir ces nouveautés le samedi de 10h à 12h.

Suzanne GENTELET

CONSCRITS DE BRENOD

Notre association est heureuse de vous présenter son nouveau bureau dernièrement élu :

- Mademoiselle Mathilde LETONDEUR, Présidente.
- Mademoiselle Cendy HAMARD, Trésorière.
- Monsieur Kévin HAMARD, secrétaire.

Nous espérons encore accueillir de nouveaux membres cette année. Nous vous donnons d'ores et déjà rendez-vous à tous pour les bals et la vogue du mois d'août 2011.

Le bureau de l' Association des Jeunes de Brénod

La petite Gazette de Brénod

SOCIETE COMMUNALE DE CHASSE

Le bureau nouvellement élu se compose de :

- Président : Monsieur Daniel BERTERA
- Vice-président : Monsieur Aimé MARTINAND
- Secrétaire : Monsieur Yannick GARDONI
- Vice-secrétaire : Monsieur Marc GUILBAULT
- Membres : Messieurs Jany DEPIERRE et Thierry GREAU

Les 16 et 17 Juillet 2011 à l'occasion des journées BROCANTE et ANIMATIONS DIVERSES de BRENOD -DECOUVERTES, la SOCIETE DE CHASSE organisera son opération GALETTES.

Comme les 2 années précédentes, des BONS DE COMMANDE seront déposés dans la boîte à lettres de chaque habitant afin de nous permettre de vous effectuer une livraison à domicile ou une réservation sur place.

D'avance nous vous remercions du bon accueil que vous voudrez bien nous réserver.

Daniel BERTERA

LES P'TITS BERGNOLANDS

Les P'tits Bergnolands commencent à préparer l'été. La structure sera ouverte du lundi 04 Juillet au vendredi 05 Août 2011 et du 22 Août à la rentrée scolaire.

Nous accueillons les enfants à partir de 4 ans jusqu'à 13 ans. Les enfants venant de l'extérieur peuvent participer aux activités que propose le centre, dans la limite des places disponibles. Un programme d'animations sera distribué aux enfants mi-juin. Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter l'équipe au 04 74 34 35 61.

Cet été, nous poursuivrons les échanges avec les résidents de la MARPA comme ce fut le cas à chaque période de vacances scolaires autour d'activités diverses et variées (ex : après-midi déguisements, contes suivis d'un goûter crêpes et barbes à papa à l'occasion du carnaval en février, loto lors des congés de Pâques...) A cette occasion, nous remercions Muriel et les Marpettes pour l'accueil chaleureux qu'elles nous réservent.

En matière d'échanges, nous correspondons aussi avec les enfants de l'IME de Condamine ; Plusieurs rencontres ont d'ailleurs lieu notamment chez Marie-Anes à la Gouille . Nous nous retrouverons avec plaisir en Juillet, nous attendons leurs propositions.

MANIFESTATIONS A VENIR :

05 /11/2011 : vente d'articles de puériculture, salle de la SIVOLLIERE DE 8H30 0 14H30

18 /11/2011 / SOIRÉE Beaujolais nouveau avec repas

Si vous avez du temps et une passion à faire découvrir aux enfants, nous sommes ouvertes à toutes propositions.

K. LOCATELLI (directrice de la structure)

MARPA

La MARPA a organisé le 19 mars un concours de belote qui a connu un vif succès (28 doublettes). Une sortie accordéon a eu lieu le 8 mai à Porcieu-Amblagnieu. Des résidents ainsi que leurs familles et amis ont pu danser et écouter de nombreux artistes (Verchuren, S. Rodriguez , F. Georges...)

Nous organiserons la fête de la musique le 18 juin à partir de 14h30 à la MARPA : 2 accordéonistes ;les Austin'Country (Hauteville) et la chorale « les Voix de la Combe » animeront l'après-midi.

A ce jour, la MARPA a un appartement T2 de disponible. Toute personne intéressée peut prendre contact avec Muriel au 04 74 38 88 27.

Muriel MATHIEU

La petite Gazette de Brénod

BRENOD DECOUVERTES

A l'issue de l'Assemblée Générale et du Conseil d'Administration qui a suivi, le bureau est désormais constitué ainsi :

- Président : Pierre NALLET
- Vices-présidents : Marie-Claire GARDONI, Bruno AUGAGNEUR et Jean-Marc MOURGUES
- Secrétaire : Gérard MATHIS
- Secrétaire-adjointe : Dominique POUQUET
- Trésorier : Maxime VION-DELPHIN
- Trésorier- Adjoint : Roland BLANC



www.brenod.com

ASSOCIATION KARITE

L'association humanitaire Karité est née en 2008 à la suite d'un voyage au Burkina-Faso. Son but est d'améliorer les conditions de vie d'une communauté de villages forte de 20 000 personnes, située au sud de la capitale, Ouagadougou. Ses actions sont essentiellement tournées vers les domaines professionnels (formation et création d'emplois), médicaux (réfection de bâtiments, achat de matériels, médicaments) et scolaires (parrainages, aides matérielles aux écoles).

Après trois années d'activités, l'association Karité repose aujourd'hui sur des bases éprouvées et solides de sérieux et de confiance partagées avec les partenaires, tant en France qu'au Burkina-Faso. Ainsi, assurés de la solidité de l'association et de la motivation des différents intervenants, les membres de Karité ont récemment modifié les statuts ouvrant la porte aux adhérents et à l'implication d'un plus grand nombre de personnes aux desseins de Karité.

Jeudi 19 mai 2011, lors d'une réunion publique, les membres de l'association Karité ont exposé le bilan des actions menées depuis trois ans et les projets en cours ou à venir. C'est de manière informelle mais passionnée que la présidente, madame Agnès d'Ennetières-Domergue, et le trésorier, monsieur Marc Domergue, ont pu échanger avec le public, le tout, autour d'un verre de bissap (sirop de fleurs d'oseille typique du Burkina-Faso). Ils ont pu présenter de nombreuses photographies de leurs divers séjours au Burkina-Faso et les produits artisanaux confectionnés par les femmes des villages que soutient l'association Karité. Achetés selon le principe du commerce équitable, tous ces produits sont en vente auprès de l'association. Les bénéfices sont ensuite investis dans les projets pour ces mêmes villages.

Rappelons que l'association Karité ne sollicite aucune subvention publique. Il s'agit là d'un principe revendiqué par la présidente. Les fonds recueillis proviennent d'actions (marchés de Noël, marchés équitables...) de cotisations et de dons.

Suivez l'actualité de l'association sur www.associationkarite.blogspot.com ou sur sa page Facebook.

Agnès d'Ennetières Domergue GRAPHISTE INFOGRAPHISTE FREELANCE

+33(0)6 61 21 03 71

www.dendo-graphisme.com

agnes@dendo-grphisme.com

La petite Gazette de Brénod

FESTIVITÉS DE L'ÉTÉ

FOIRE DE BRENOD LES 16 ET 17 JUILLET 2011

Samedi 16 juillet

Après-midi : Concours de pétanque (doublettes) organisé par Daniel GARDONI
Buvette

Le soir : Plateau-repas (12€ adulte et 8€ enfant) sur réservation au bureau de tabac de BRENOD
(Contenu non précis au moment de l'édition de la gazette)

Dimanche 17 juillet

Grande exposition artisanale

De nombreux artisans avec des nouveautés vous attendent

Vous aurez le plaisir de retrouver les « vieux métiers bressans », les vanniers, un potier, des peintres, de la déco pour jardin... et vous découvrirez à nouveau la fabrication du Comté à l'ancienne.

Buvette - Restauration rapide

Produits du terroir

Vide-grenier

Prix de l'emplacement : 4 € pour les particuliers - 10 € pour les professionnels

Suivant l'article R321-9 du Code Pénal, toutes les personnes tenant un stand de vide-grenier devront remplir obligatoirement une attestation sur l'honneur déclarant « sa non participation à deux autres manifestations de même nature au cours de l'année civile. »

Les imprimés d'attestation sont disponibles en Mairie de Brénod, au bureau de tabac, boulangerie et pourront également vous être remis lors de votre inscription.

Les habitants de Brénod tenant un stand devant leur habitation devront se présenter spontanément au bureau d'accueil pour être enregistrés.

Pour tous les exposants : CARTE D'IDENTITE ou PROFESSIONNELLE OBLIGATOIRE.

Habitants de Brénod : veillez à réserver votre pas de porte dès 6 h du matin.

Ceux qui peuvent aider au bon déroulement de la foire sont invités à prendre contact au
N° 04 74 36 07 46 ou au 04 74 36 05 62

LES CHASSEURS ORGANISERONT LEURS VENTES :

- **Samedi 16 juillet :** pizzas - tartes à l'oignon
- **Dimanche 17 juillet** pizzas - tartes à l'oignon - galettes - boules de pain

Des bons de commande seront déposés dans les différents commerces de Brénod. Livraison à domicile pour ceux qui le souhaitent.

Comme chaque année, la foire viendra perturber les habitudes de notre village. Deux chapiteaux seront installés sur la place. Le centre du village sera piétonnier toute la journée du dimanche 17 juillet. Toutes les personnes ou les entreprises ayant des impératifs particuliers durant ces dates, pourront prendre contact avec les représentants de Brénod Découvertes.

MERCI A TOUS POUR VOTRE COMPREHENSION

BALS DES CONSCRITS LES 6 - 13 ET 15 AOUT

Le Jeu de Dames pour enfants

Je suis Hans Van Berkel, j'habite aux Pays Bas. Je suis souvent à Brénod avec Marjo ma femme. Je veux écrire quelques articles sur le jeu de dames, de sorte que les enfants apprennent un peu et qu'ils aient du plaisir en jouant.

Pour le jeu de dames il faut avoir un damier. On peut le faire facilement en collant un papier blanc sur un carton, dimension par exemple 30 cm x 30 cm, le diviser en 100 cases, comme on peut voir sur diagramme 1, noircir les cases noirs avec un crayon et numéroter les cases blancs. On joue avec 20 pions blancs et 20 pions noirs, ils peuvent avoir aussi d'autres couleurs. On peut utiliser des capsules ou les découper dans du carton et les colorier.

On place les pions comme diagramme 2 On peut aussi jouer sur les cases noires comme on voit sur le diagramme 3 Les blancs commencent à jouer.

Sur le diagramme 4 on voit que les blancs ont joué le pion de case 32 vers case 28, on l'écrit 32-28. Après les noirs ont joué le pion de case 19 vers 23. Après les blancs doivent prendre le pion 23 et sauter vers case 19. On l'écrit 28 x 19. Les noirs prennent, avec le pion sur case 14, le pion blanc de case 19 en sautant vers case 23. Ils peuvent aussi sauter avec celui de la case 13 vers case 24. Ils ont le choix...

Le tout on le note ainsi:

Blancs	Noirs
1) 32-28	19-23
2) 28 x 19	14 x 23 ou 13 x 24

La petite croix signifie prend.

Dans le jeu de dames il faut essayer de gagner des pions
Maintenant un début, jouons ensemble :

Blancs	Noirs
1) 31-26	16-21
2) 37-31	19-23 ?

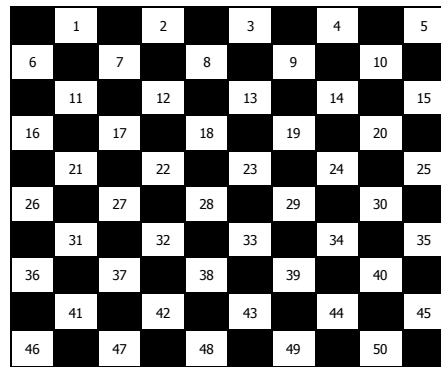


Diagramme 1

Voir diagramme 5. La flèche indique ce que les blancs veulent faire. Parce qu'ainsi ils peuvent prendre directement deux pions noirs. Regarde :

3) 32-28	23 x 32
4) 38 x 16	

Il est toujours dommage de perdre trop tôt des pions dans une partie de dames. Etudions quelques petits coups qui peuvent se présenter dès le début :

1) 33-29	17-22
2) 35-30 ?	
Ou 1) 34-29	16-21
2) 35-30	
Ou 1) 35-30	18-22
2) 34-29?	

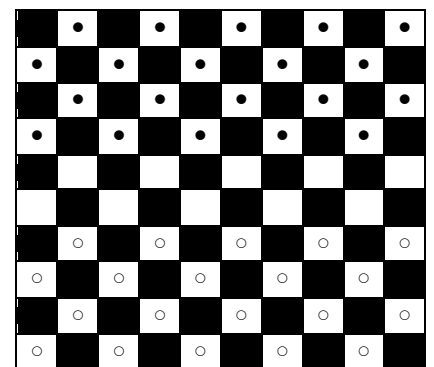


Diagramme 2

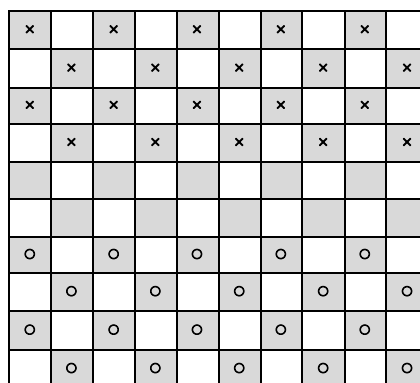


Diagramme 3

La petite Gazette de Brénod

Dans ces trois cas les noirs gagnent un pion par :

- 2) 20-24
3) 29 x 20 15 x 35

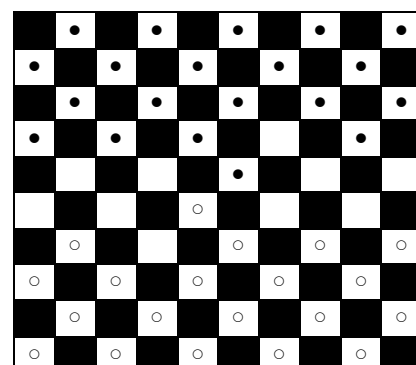


Diagramme 4

Je veux finir avec diagr. 6 Cela est le cas après :

- | Blancs | Noirs |
|------------|-------|
| 1) 31-27 | 18-23 |
| 2) 37-31 ? | |

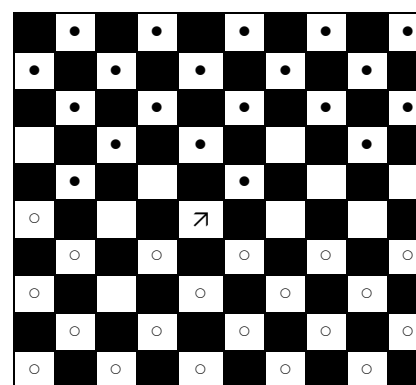


Diagramme 5

Maintenant les noirs peuvent gagner deux pions par

- 2) 23-29
3) 33x 24 20 x 29
4) 34 x 23 19 x 26

Non, non, ne range pas ton damier, tu vas encore en avoir besoin !

Place des pions blancs en : 33, 34, 38, 40 et 45

Et des pions noirs en ; 9, 12, 13, 23 et 25

Que jouerais- tu si tu avais les blancs ?

Tu le vois déjà ? Tu jouerais naturellement 34- 30

Les noirs doivent prendre 25 x 34

Et alors, une formidable prise de trois : 40 x 7

Boum – boum – boum !

A suivre...

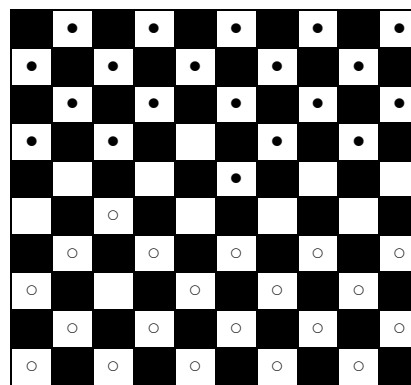


Diagramme 6

Grand passionné de Jeux de Dames depuis toujours et très attaché à notre village, Hans Van Berkel a souhaité partager sa passion avec les enfants de l'école de BRENOD. Bon nombre d'entre eux savent déjà jouer mais il souhaite, au fil des gazettes, leur donner des astuces pour progresser et ,qui sait, devenir des accros à la compétition comme lui.

Une bien sympathique initiative, qui, souhaitons-le, fera des adeptes.

Maquy

La petite Gazette de Brénod

Voyage et cuisine

L'Asie

Et si, en toute innocence, nous nous rendions en terre asiatique ? Sa grande muraille, ses temples, ses dragons (...) sont à découvrir absolument ! Mais pour celles et ceux qui n'ont pas encore prévu cette escapade, commencez par vous familiariser avec la cuisine asiatique, elle vaut le détour ! Commencer un voyage culinaire inoubliable au pays des aliments symboliques. Les œufs représentent la fécondité, le poisson la prospérité... Bref, c'est un véritable dépaysement des sens.

Du croustillant au moelleux, du sucré au salé, du croquant au fondant... Impossible de se lasser de toutes ces merveilles ! Entre les fameux plats traditionnels (beignets de crevettes, porc au caramel, canard laqué...), les woks tous plus appétissants les uns que les autres, les nouilles sautées, le riz cantonnais ou encore les merveilleux nems, laissez-vous embarquer, vous impressionnerez forcément vos convives !

Pour cela je vous propose un « Wok de gambas aux nouilles chinoises » et une « Petite mousse de litchi ».

Claire

Wok de gambas aux nouilles chinoises

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 300 g de nouilles chinoises ,16 gambas, 2 branches de thym, 3 gousses d'ail ,2 c. à soupe d'huile d'arachide
- 1 c. à soupe de zeste de citron, sel, poivre

Préparation :

Faites chauffer une casserole d'eau. Plongez-y les nouilles et faites-les cuire le temps indiqué sur le paquet. Égouttez-les et rafraîchissez-les. Réservez-les.

Décortiquez les gambas en leur laissant la queue.

Pelez et coupez les gousses d'ail en petites rondelles. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le thym.

Faites chauffer l'huile dans un wok. Mettez-y l'ail émincé et remuez quelques secondes. Ajoutez les gambas et le thym et faites-les sauter à feu vif pendant 3 min.

Incorporez enfin les nouilles et les zestes de citron, salez, poivrez.

Laissez cuire 2 min supplémentaires à feu vif, en remuant toujours puis servez.

Petite mousse de litchi

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 3 feuilles de gélatine, 50 g de litchis frais ou une boîte de litchis au sirop, 1 citron vert, 2 blancs d'œufs
- 80 g d'édulcorant (ou sucre) , 25 cl de crème liquide à 15% de MG, 6 fruits de la passion

Préparation :

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Epluchez les litchis et dénoyautez-les. Récupérez le jus. S'ils sont en conserve, égouttez-les bien et réservez 3 cl de sirop dans une petite casserole. Mixez les litchis en très fine purée avec le citron vert épluché et versez la préparation dans un saladier.

Faites chauffer le sirop réservé sur feu doux jusqu'aux premiers frémissements puis retirez du feu. Essorez les feuilles de gélatine et faites-les fondre tout en fouettant dans le sirop chaud. Incorporez le sirop à la purée de litchis toujours à l'aide d'un fouet et réservez. Commencez à battre les blancs d'œufs en neige puis ajoutez l'aspartame ou sucre en pluie et continuez l'opération jusqu'à obtention d'une neige très ferme. Incorporez, ensuite, la préparation aux litchis en continuant de battre au fouet électrique.

Montez la crème fraîche au fouet et incorporez-la délicatement au mélange précédent.

Ouvrez les fruits de la passion en deux et versez la pulpe de chacun d'eux dans une verrine.

Répartissez délicatement la mousse aux litchis par-dessus et réservez au réfrigérateur 2 heures au moins avant de servir.

Astuce

Variante : remplacez les fruits de la passion par des dés de mangue.

Bon appétit