

Restez dans le Cercle



Un petit rien pour maintenir le lien et se faire du bien

5 décembre 2020

Dites-nous tout ... On continue !

Petit catalogue à venir, au fil des semaines, pour livrer un peu de soi...

Ça marche, merci pour vos idées et vos envois!

Mais, les gens, il nous en faut encore et encore !! N'hésitez pas à livrer des idées, par mail ou sur la page FB.

De la musique, des recettes, des liens, ... What else ?

Ou encore des propositions pour la reprise, etc ... Un peu comme une boîte à idées, quoi ...

Lire et délires : un partage de Cathy

"J'ai découvert une toute petite maison d'édition sur Bordeaux qui fait des merveilles..."

Je recommande particulièrement **le livre Welcome** qui a des illustrations "hors norme" : on m'a offert une planche, j'ai commandé le bouquin tellement cela m'a bluffé ! j'ai commandé le jeu qui va avec d'ailleurs !

Et j'ai vu le dernier né (les 4 détours de Song Jiang) , le livre accordéon qui est incroyable !

Du coup je me dis que ce serait super de partager, ils sont à Bordeaux, ils se battent et ils pratiquent des prix hors normes par conviction !"

[Les Éditions de la Cerise \(editionsdelacerise.com\)](http://editionsdelacerise.com)



Les éditions de la cerise

Nouvelles de notre petite cuisine : Eve partage

Une recette complètement régressive et super facile (même moi j'y arrive, c'est dire !) :

les bonbons chocolatés, fruités, biscuités, piquée à François Régis Gaudry qui l'a lui-même piquée à quelqu'un d'autre...



Alors, il faut :

300 g de chocolat noir

100 g de beurre demi-sel.

30 g de riz soufflé (ou des galettes de riz soufflé à émietter), ou des biscuits émiettés

60 g de graines (des pistaches, ou amandes ou noisettes)

60 g de fruits secs, (des baies de goji, ou des raisins secs, ou du gingembre confit, lâchez-vous !)

1. Couper le chocolat en carrés dans un cul de poule.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
3. Une fois le chocolat fondu, intégrer vos condiments : le riz soufflé, les graines et les fruits secs. Bien mélanger le tout.
4. Étaler la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, sur une épaisseur d'2 cm environ.
5. Placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
6. Détailler grossièrement en morceaux et les ranger dans une boîte. Ils se conservent plusieurs semaines au frigo.

BON APPÉTIT !

(Pour une version au chocolat blanc, il faut simplement mettre 400g de chocolat blanc en remplacement du chocolat noir et du beurre)

A déguster sans modération...

Appareils photos, la suite, mais pas que... Une idée soufflée par Sophie

“A propos des appareils de photographie anciens et daguerréotypes, je conseille à tous les adhérents de se rendre au petit musée de la photographie tenu par un passionné au sein du Musée privé des arts et techniques de **Beutiran** (la toile de Beutiran réputée comme la toile de Jouy), ce n est pas loin et peu connu c'est bien dommage !”
<http://villamaglya.fr/>



Quelques notes de notre petite scène

Un lien vers notre site, avec quelques notes du concert des **Crazy Dolls & The Bollocks**, le 5 septembre 2020
<https://cercledecanejan.wixsite.com/asso/a-venir>
C'était bieeeeeeeeeeen !

