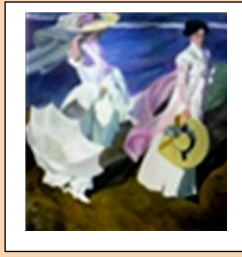


## Kiafékoi – Kiadikoi - J.59



Il faut, autant qu'on peut, obliger tout le monde :  
On a souvent besoin d'un plus petit que soi.  
De cette vérité deux Fables feront foi,  
Tant la chose en preuves abonde

### Réponse du N° 58

Sculpture : César Baldaccini Dit « César »- Le Pouce

Peinture : Redon Odile- Rose dans un vase

Poésie : Paul Verlaine -Mon rêve familial

## Côté Poésie

Cette activité ludique a lieu le **mercredi de 14h30 à 17h30** dans notre Atelier de Caupian

Suivant les conseils de Jeanne.

Venez versifier et écrire tout en vous amusant.

Nos poètes participent également

à l'écriture du journal des ABJ.

Si vous êtes intéressés, Plus d'infos au 09 50 14 62 00

(Atelier ABJ) ou par mail : [jeannecorb@gmail.com](mailto:jeannecorb@gmail.com)

[janecorb@orange.fr](mailto:janecorb@orange.fr)

& [abjalles33@gmail.com](mailto:abjalles33@gmail.com)

## L'envolée de nos 6 poètes

Nos poètes, Marie Noëlle, Claudine, Jeanne, Michelle et Jean-Marie, tels des colombes, Planent dans leur espace avec une nouvelle Venue, **Annie** qui a trouvé très intéressant Son premier envol dans les rimes.

De 14h30 à 17h30 le mercredi

## Bonnes fêtes de fin d'année

### Une poêle à la main (Nina)

Délicieuse simplicité pour cette  
**DINDE IVRE AU WHISKY ET AUX NOIX**



Concassez **200g de cerneaux de noix**  
(Les enfermer dans un sac plastique  
Et les tapoter avec un rouleau)  
Incorporez-les à **250g de beurre ramolli**  
Avec **1c à soupe de whisky**.  
Salez et poivrez l'intérieur de la dinde.  
Soulevez la peau en partant du croupion et glissez  
les doigts dessous pour étaler le beurre de noix.  
Rabattez soigneusement la peau.  
Ficelez la dinde. Glissez- la dans le four froid  
Laissez cuire **2h30 à 180°** en arrosant souvent du jus  
de cuisson.  
Ajoutez un peu d'eau quand c'est nécessaire.  
Laissez reposer la dinde four éteint, porte  
entrouverte.  
Versez **10cl d'eau** dans le plat. Faites réduire 3mn à  
feu doux en grattant les sucs.  
Flambez la dinde avec **5c à soupe de whisky tiédi**.  
Accompagnez de pommes de terre sarladaises

**Bon appétit et joyeuses fêtes.**

Les enfants auront leur part :  
en flambant le whisky perd son alcool



### Nos coups de



Merci à tous nos nouveaux adhérents 2019.2020  
Qui vont redonner un généreux élan  
À notre association.

### Nos coups de G.....



Qui donc doit couper les **HERBES**  
Qui envahissent le devant et  
Le coin derrière notre bâtiment ?  
**PEUT-ETRE le père NOËL ?**



**Notre Chronique littéraire**  
**Par Armo notre fêrue de poésie**

Sera éditée au prochain numéro