

Amusez-vous à résoudre les deux énigmes suivantes !

Indiquez vos réponses sur papier libre avec votre nom, votre prénom et votre âge. Glissez le tout sous enveloppe dans la boîte aux lettres de la mairie avant le 3 décembre.

Lors du marché de Noël, il sera procédé à un tirage au sort parmi les bonnes réponses avec bien sûr une petite récompense à la clé !

AGENDA

Deux informaticiens veulent synchroniser leurs agendas afin de programmer un rendez-vous.

Cependant, comme ils sont un peu paranoïaques, il est difficile de décrypter leur conversation !

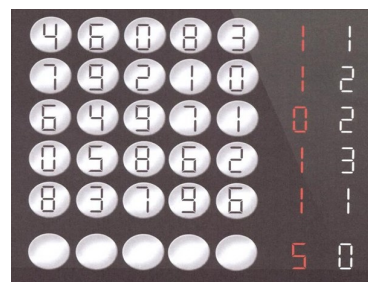
Par exemple, quand l'un d'eux demande : « Quel jour sommes-nous aujourd'hui ? »

L'autre répond : « Quand après-demain sera hier, il faudra autant de jours pour atteindre dimanche qu'il en a fallu quand avant-hier était demain, pour que nous soyons aujourd'hui ! »

Quel jour se déroule cette conversation ?

MOT DE PASSE

Pour avoir accès aux dossiers de cet ordinateur, il faut trouver le mot de passe.



C'est un code à 5 chiffres qu'il faut découvrir grâce aux indices suivants :

➤ Les chiffres blancs à droite indiquent le nombre de cases comportant un chiffre présent dans le code mais mal placé sur la ligne correspondante

➤ Les chiffres rouges indiquent le nombre de chiffres bien placés sur la ligne

Petit coup de pouce, il n'y a ni 8, ni 9 dans le code !

La recette de Gege

On ne trouve plus de cèpes en forêt, mais peut être en avez-vous stockés dans votre congélateur !

En ce moment, c'est la pleine saison de la St Jacques, alors, je vous propose la recette du Risotto St Jacques, cèpes.

Ingrédients :

- Parmesan râpé
- Cèpes (plusieurs !!!)
- Noix de Saint Jacques (plusieurs aussi !!!)
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc
- fond de volaille
- riz arborio

Préparation :

1. Tailler les cèpes en petits dés, les faire revenir dans un peu de beurre, saler, poivrer. Réserver.
2. Faire revenir les noix de St Jacques dans le beurre bien chaud, 2 mn de chaque face, saler, poivrer. Réserver.
3. Faire suer l'oignon haché dans un peu de beurre, ajouter le riz et nacrer (le riz doit être transparent).
4. Mouiller le riz avec le vin blanc puis avec le fond de volaille préalablement porté à ébullition. Remuer tout au long de la cuisson en ajoutant du liquide (fond de volaille) au fur et à mesure. Il faut être patient, cela prend un peu de temps...

5. En fin de cuisson, ajouter le parmesan râpé, les cèpes, les noix de Saint Jacques.

Déguster bien chaud !



Si vous souhaitez partager avec nous votre recette favorite, n'hésitez pas à nous l'envoyer par mail : secretariat.mairie@mairie-morsangsurseine.fr

Nous la ferons paraître dans un prochain Tambour.