

LE P'TIT JOSEPH

JEUDI 12 FÉVRIER 2015

« Bien informés, les hommes sont des citoyens ; mal informés ils deviennent des sujets. » Alfred Sauvy.

Le P'tit Joseph dit :

**JE SUIS
CHARLIE**

SOMMAIRE :

- Edito
- Nous sommes tous Charlie
- Recettes

EDITO

Je suis Charlie

Je condamne avec la plus grande fermeté cette attentat contre le journal Charlie Hebdo...

Le mercredi 7 janvier 2015 a eu lieu à Paris le plus terrible et inimaginable acte terroriste contre les journalistes de Charlie Hebdo.

Trois individus ont assassiné les plus grands dessinateurs des journaux français : Cabus, Charb, Honoré, Tignous, Wolinski et l'économiste Bernard Maris. C'est une partie de la culture française qui est tombée au sol en combattant tous les jours et en défendant ses idées et celles des Français.

Ces hommes ont combattu pour la liberté d'expression. Je suis profondément triste, choqué et en colère contre ces hommes qui selon moi n'ont pas de mots pour être désignés. Cela est inhumain, la France est connue pour cette liberté d'expression qui

à été bafouée, salie et insultée.

Certes si cette forme d'humour ne plaît pas ou ne convient pas à tous, ce n'est point une raison pour tuer d'une telle manière ces grands hommes qui sont morts pour la liberté d'expression en France. Nous devons continuer à penser à eux et à leurs familles, nous ne pouvons pas les oublier mais au contraire les remercier.

Nous devons tous nous lever et ne pas laisser des personnes tuer notre liberté d'expression. Chaque citoyen français a le droit de s'exprimer comme il l'entend.

Ils ont semé la haine et nous devons leur prouver que Charlie a ressuscité encore plus fort qu'eux, prêt à les combattre. Ces hommes sont morts, mais leurs idées jamais; elles sont immortelles.

Derrière Charlie Hebdo, c'est la République toute entière, ses valeurs de liberté et de tolérance, qui sont visées, ce qui n'est inacceptable.

Toutes mes pensées vont aux victimes, journalistes, personnel du journal, policiers et à leurs proches.

Luis Cardoso

Aidez-nous à remplir le P'tit Joseph. Ne laissez pas les pages devenir blanches.

**NOUS
SOMMES
CHARLIE**

**JE SUIS
CHARLIE**

LA CAFETERIA DU LYCÉE CUGNOT

La cafétéria du lycée a fait son ouverture le lundi 10 novembre 2014. Cette ouverture très attendue par les élèves a été précédée par des travaux assez conséquents : Ouverture dans le mur, installation d'un rideau électrique... Ils ont été fait pendant les vacances d'été pour ce qui concerne le matériel et le comptoir à été installé au retour des vacances de la Toussaint.

Le foyer qui est géré par l'association FSE (Foyer Socio-Educatif) en collaboration avec l'établissement retrouve ainsi son utilité et son âme, les élèves y passent la récréations autour d'une viennoiserie.

D'ici peu de mois, suite à une subvention de la région, le mobilier de la salle du foyer sera complètement changé et donc plus convivial.

La cafeteria est ouverte le lundi, mardi et vendredi pendant les récréations. Le mercredi et le jeudi les viennoiseries sont vendues au magasin près des ateliers.

Les tarifs sont comme suit :

Pain suisse : 1€

Donuts (chocolat, fraise et sucre) : 0,70€

Verre de boisson (coca, orangina, thé glacé et jus d'orange) : 0,50€

Sucette : 0,20€

Sachet de bonbons (dragibus et schtroumpfs) : 0,40€

Barre de Mars : 1€

Barre Kinder Bueno : 1€

Barre de Lion : 1€

Barre de Twix : 1€

Sachet M&m's : 0,80€

Tous les fonds récoltés grâce aux ventes seront reversés au FSE et pourraient contribuer à des subventions et des projets (sorties, matériel, etc...)

L'équipe de la cafétéria vous remercie de votre participation.



En panne

En panne

RECETTE PORTUGAISE: BACALHAU À BRAS (MORUE À LA BRAS)

Préparation 20 mn (une nuit pour dessaler la morue ; changer régulièrement l'eau)
Cuisson 20 min
Matériel cocotte et friteuse

Pour 4 personnes :

400g de morue
500g de pommes de terre
4 oignons
5 œufs
4 c. à soupe d'huile d'olive
20 petites olives noires
2 têtes d'ail
un petit bouquet de per-

sil plat
poivre noir et sel

Laisser tremper la morue une nuit ou plus si nécessaire. Retirez-les arêtes et la peau.

Le lendemain, défaites la morue à la fourchette et lavez-la une dernière fois. Épluchez les oignons et l'ail. Coupez les oignons en quatre puis en fines rondelles. Hachez l'ail et le persil. Épluchez et lavez les pommes de terre puis coupez-les en allumettes ou en rondelles. Faites-les frire sans les faire trop

brunir. Retirez-les de la friture et laissez-les égoutter sur du papier.

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile. Faites revenir l'ail et les oignons. Ajoutez la morue et laissez-la bien absorber l'huile. Ajoutez les deux-tiers des pommes de terre frites.

Mélangez puis ajoutez les œufs battus. Poivrez abondamment et ajoutez la moitié du persil.

Laissez cuire les œufs tout en mélangeant pour que tous les ingrédients pren-

nent l'apparence d'une crème.

Servez en disposant la morue au centre du plat, le reste des pommes de terre frites autour et saupoudrez du reste de persil. Ajoutez les olives noires

Accompagnez ce plat avec une bonne bouteille de vin blanc de « Casal Garcia », pour les mineurs un bon Sumol (jus de fruits) fera l'affaire.

Luis Cardoso

Galette des Rois Frangipane

Pour 6 personnes

Préparation: 1 h

Cuisson: 30 mn.

Ingrédients :

Deux pâtes feuilletées

Pour la crème d'amandes :

- 100 g de beurre pommade
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 5 cl de rhum agricole (facultatif)
- 3 œufs moyens

Pour la crème pâtissière :

- 1/3 l de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 50 g de farine

Pour la finition de la galette des rois :

- 1 beau jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de sucre glace mélangés
- 1 fève (au moins)

Préparez la crème aux amandes :

Pour plus de saveur, réalisez vous-même votre poudre d'amande en passant au moulin à café 100 g d'amandes sèches.

Sinon, utilisez de la poudre

d'amande du commerce, vous ajouterez quelques gouttes d'extrait d'amandes amères.

Mélangez 100 g de poudre d'amandes et 100 g de sucre glace pour obtenir un "tant pour tant" homogène.

Mélangez les 100g de beurre.

Puis ajoutez les œufs.

Mélangez activement le tout. Ajoutez alors le rhum à votre goût et, si vous le jugez nécessaire, l'extrait d'amandes amères (1 cuillère à café environ).

Préparez la crème pâtissière

Faites bouillir le lait. Dans une casserole, délayez au fouet les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit bien blanchi. Ajoutez la farine, mélangez. Puis ajoutez le lait bouillant. Placez la casserole sur le feu doux en remuant toujours au fouet. N'hésitez pas à faire bouillir cette crème qui peut le supporter parce qu'elle contient de la farine et qui doit bouillir pour s'épaissir. La crème est prête lorsqu'elle a atteint une bonne épaisseur.

Préparez la Frangipane :

Mélangez la crème aux amandes et environ 200g de la crème pâtissière. Attention, l'ensemble ainsi obtenu doit être ferme et pas liquide.

Réalisez la galette :

Préchauffez votre four 15mn à 230°C. *A ce point de la recette, la seule difficulté réside dans la bonne fermeture de la galette.*

Les deux pièces de pâte doivent être bien collées l'une à l'autre pour éviter que la Frangipane ne s'échappe sur le côté lors de la cuisson. Partagez la pâte feuilletée en deux parties égales.

Étalez chaque partie au rouleau en conservant une forme bien ronde et une épaisseur d'environ 1 cm.

Placez la pâte ainsi étalée sur une plaque ou

de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou sur un tapis de cuisson siliconé.

Au centre étalez la Frangipane en rond.

Placez la fève.

Au pinceau, enduire les bords de la pâte du mélange jaune d'œuf, sucre glace.

Recouvrir avec la deuxième moitié de la pâte étalée.

Appuyez bien chaque pâte l'une contre l'autre pour les solidariser autour de la galette pour éviter les fuites à la cuisson.

Utilisez le dos d'un couteau avec beaucoup de précaution, en évitant de percer la pâte, pour

faire les décors de votre choix sur le dessus.

Avec le pinceau, badigeonnez de façon homogène toute la surface de la galette du mélange à base de jaune d'œuf restant.

Enfournez la galette. Au terme des 5 premières minutes de cuisson, diminuez la température à 200°C et laissez cuire encore 25 min.

Surveillez la galette pour stopper la cuisson lorsque la galette a atteint son aspect doré et gonflé.

Laissez refroidir et dégustez tiède, au besoin en réchauffant.



JE SUIS CHARLIE



Directeur de publication :

M. DRAPPIER

Rédacteurs en chef :

Luis Cardoso, Crystal Solves.

leptitjoseph@gmail.com

Rédacteurs :

Luis Cardoso, Crystal Solves.

Comité rédactionnel :

Mise en page :

Correcteurs :

Coordonnées du lycée:

Lycée polyvalent N.J. CUGNOT

55 boulevard Louis Armand

93330 NEUILLY-SUR-MARNE

Tel : 01.49.44.81.10

Fax : 01.49.44.81.39

E-mail: ce.0932291k@ac-creteil.fr

Site: www.lyceecugnot93.com

*Ce numéro est disponible sur le site
du lycée en couleur, ah non pas
cette fois-ci!*

Prochaine parution en mars.