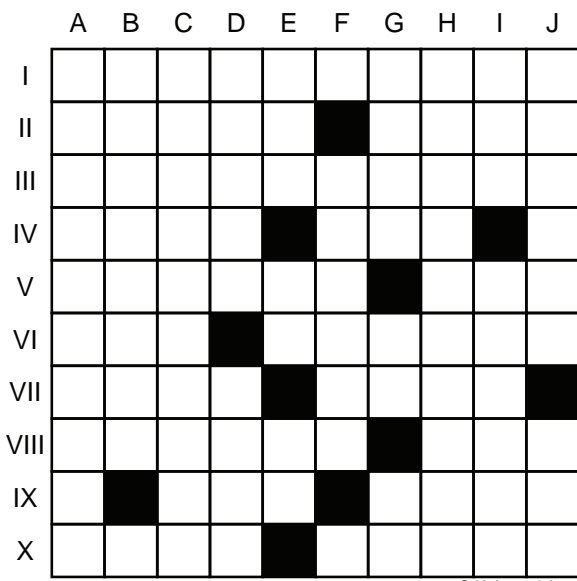


JEUX

MOTS CROISÉS



© Universal Jeux

HORIZONTALLEMENT

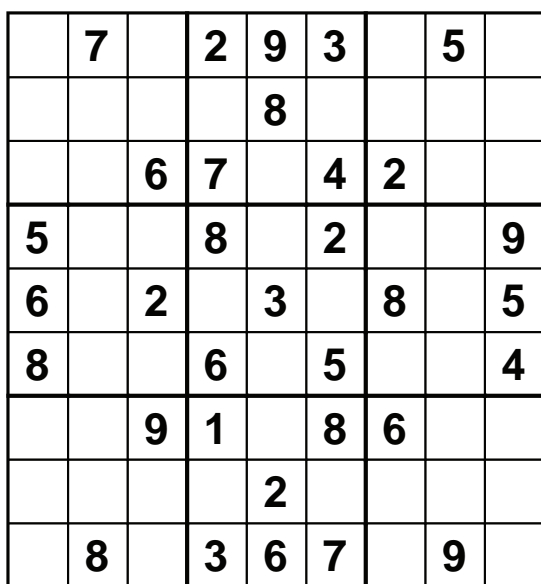
- I. Assommer.
- II. Petit pied. Rétablit le courant.
- III. Places sur le trône.
- IV. Substance végétale ou animale. Ville de Gueldre.
- V. Profitables. Allemagne de l'ouest.
- VI. Emblème royal. Courants.
- VII. Cabochard. Annexe.
- VIII. Volcan de l'Antarctique. Arbrisseau du Yémen.
- IX. Rongeur. Sorte de halo. X. Opposant. Symbole des apôtres.

VERTICALEMENT

- A. Travaille avec des ouvrières.
- B. Vasque.
- C. Mettra dans un piètre état.
- D. La Dame de Beauté. Versant à l'ombre.
- E. Aire de vent. Possédé. A sa clef.
- F. Centaure.
- G. Épreuve d'endurance. Branché. Pour un prince.
- H. Aride et inculte.
- I. Vieux transport. Noceur.
- J. Fans de la musique reggae. Principe suprême.

Auteur : Jacques Flament

SUDOKU



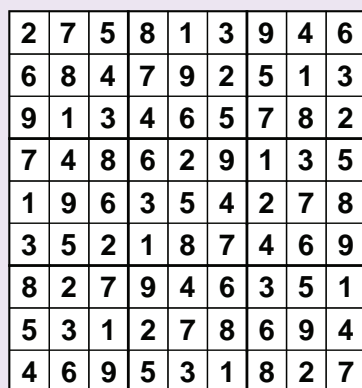
Complétez cette grille avec des chiffres de 1 à 9 de telle manière qu'aucun n'apparaisse deux fois dans aucune des lignes ou colonnes. La grille est aussi partagée en neuf carrés et chacun de ces carrés doit contenir les chiffres de 1 à 9.

Niveau : facile.

SOLUTIONS DE LA SEMAINE DERNIÈRE



© Universal Jeux



MÉTÉO | TENDANCES DE LA SEMAINE

VENDREDI 27 SEPTEMBRE					3/4
	13°	Vents	Rafales		
	18°	Sud-Ouest 20 km/h	40 km/h	07h44 19h40	05h31 19h34
Précipitations	Humidité	Déficit Hydrique		ETP	
0.3 mm	63%	- 0.4 mm		12.5 mm	
SAMEDI 28 SEPTEMBRE					3/4
	13°	Vents	Rafales		
	17°	Ouest 20 km/h	50 km/h	07h46 19h38	06h55 20h01
DIMANCHE 29 SEPTEMBRE					3/4
	13°	Vents	Rafales		
	16°	Sud-Ouest 40 km/h		07h47 19h36	08h18 20h27
LUNDI 30 SEPTEMBRE					3/4
	18°	Vents	Rafales		
	13°	Nord-Ouest 30 km/h		07h49 19h34	09h40 20h53
MARDI 1 OCTOBRE					2/4
	17°	Vents	Rafales		
	16°	Ouest 30 km/h		07h50 19h32	11h00 21h22
MERCREDI 2 OCTOBRE					2/4
	17°	Vents	Rafales		
	14°	Est 10 km/h		07h52 19h30	12h18 21h54
JEUDI 3 OCTOBRE					2/4
	16°	Vents	Rafales		
	19°	Sud-Ouest 20 km/h	40 km/h	07h53 19h28	13h31 22h31

STATISTIQUES | MÉTÉO AGRICOLE

TEMPÉRATURES	PRÉCIPITATIONS	PHÉNOMÈNES
Mini : 10°C	cumul : 52 mm sur 30 jours	orage : 1 jour
Maxi : 20°C	nombre de jour > 5 mm : 4	brouillard : 3 jours
MOYENNE : 15°C	nombre de jour > 10 mm : 2	insolation : 162 heures

Moyennes sur Cambrai en septembre sur 30 ans

DICTON | DE LA SEMAINE

Forte chaleur en septembre, à pluie d'octobre il faut s'attendre.

À LIRE

Faire « tombêê » les clichés

PASTORALISME.

Plonger dans le quotidien d'un berger, par-delà les clichés. C'est ce qu'a voulu faire la dessinatrice Maiiva, dans cette jolie bande dessinée où elle raconte le quotidien d'un berger d'alpage dans une relation aux animaux, au territoire et à l'environnement, pleine de respect mutuel. Regarder l'environnement montagnard et pastoral autrement, interroger le rapport du berger et de l'Homme à l'animal et à la nature, poser un regard sur la beauté de son approche au monde... Dans le contexte actuel des débats sur les dérives de l'agro-industrie de la viande et la condition animale, il n'est pas simple d'exercer ce métier. L'ouvrage est une véritable invitation à poser un regard différent sur le monde mal connu, voire mal aimé, de l'élevage des moutons : sous l'angle de l'humanité et de l'intelligence du vivant, plutôt que celui - très à la mode - de l'exploitation animale. **LUCIE DE GUSSEME**



LA RECETTE. TOURTE AU HARENG FUMÉ, ENDIVES ET RATTES DU TOUQUET

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 45 minutes.
Temps de cuisson : 30 minutes.

INGRÉDIENTS

- ▶ 6 pommes de terre ratte du Touquet ▶ 4 filets de harengs fumés doux ▶ 2 pâtes feuilletées ▶ 4 endives
- ▶ 1 oignon ▶ 1 pomme ▶ 20 cl de crème épaisse
- ▶ 1 œuf entier ▶ 2 jaunes d'œuf ▶ 30 g de beurre
- ▶ citron ▶ muscade ▶ poivre ▶ sel.

RÉALISATION

Préchauffer le four à 180°C. Étaler une pâte feuilletée dans une tourtière et piquer le fond. Couper en fines lanières les filets de hareng. Émincer finement les endives, la pomme et l'oignon et faites-les revenir dans une poêle huilée pendant 10 minutes puis étalez le mélange sur la pâte avec les morceaux de harengs fumés. Éplucher les rattes du Touquet, les couper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline puis les disposer en rosace dans la



tourtière. Fouetter dans un saladier la crème avec un œuf entier et un jaune d'œuf, poivrer, ajouter une pincée de muscade et les gouttes de citron. Verser le mélange dans la tourtière. Poser l'autre pâte feuilletée sur le dessus, pincer les bords puis badigeonner avec un jaune d'œuf battu. Enfourner 35 minutes et déguster la tourte bien chaude. **APEI-ACTUALITÉS**