Conte de Noël d'Odette Morin

Du fric en vrac!

Dans une épicerie de l'arrondissement de Sainte-Misère, Yan attend patiemment à la caisse pour payer ses patates, ses oignons et son fromage. Dans un moment de découragement et fatigué de tirer le diable par la queue, il cède à la tentation du permis de rêver et s'achète un billet de loterie.

Yan s'est bien gardé de prendre cette habitude, car pour lui qui doit tout calculer, aussi bien jeter son argent à la poubelle.

À peine a-t-il fini de payer les lunettes du fiston, le traitement dentaire de sa fille, que vlan! Il reçoit l'impitoyable facture d'électricité, celle qui arrive toujours dans les pires moments et que tous les gagne-petits n'ont plus les moyens de payer. « Oui, mais Yan, tu dois apprendre à faire un budget » lui dit un jour son patron. « Un quoi ? », répondit Yan avec indignation; puis, se ravisant et renonçant à se défendre devant tant d'ignorance et de mauvaise foi, il se tut. Car Yan sait très bien faire un budget, même qu'il pourrait en montrer à son patron dont la valeur de chaque pneu que chausse son gros VUS équivaut à un mois d'épicerie. Yan pourrait entre autres lui apprendre à faire au moins 6 repas et des lunchs pour une famille de 4 personnes pendant 5 jours, le tout avec un dindon payé 12 $.

À mesure que les jours passent, Yan et sa conjointe Joëlle se voient rendus dans une sorte d'impasse. Avec leurs petits salaires, ils se heurtent constamment à la dure réalité : bouffe ou loyer.

Se rendant au travail par un matin de décembre, il apprend par la radio que c'est aujourd'hui la grande guignolée des médias. Yan trouve cela très hypocrite, mais pas moins essentiel pour renflouer les coffres des banques alimentaires. Il se sent alors comme un « trou de cul », car il n'a pas les moyens de donner plus que de la petite monnaie. Puis, il se rend compte qu'il a complètement oublié de vérifier son billet de loterie…

Par une soirée de décembre, une forme sombre se faufile entre les poubelles d'une ruelle non loin du centre-ville. Une soirée glaciale où l'on ne laisserait même pas sortir son petit toutou chéri! À l'Accueil Bonneau, Diane, une bénévole quinquagénaire, s'affaire à nettoyer la cuisine. On sonne à la porte des livraisons. Diane ouvre et ne voit personne. Par terre, il y a un sac rempli de billets de 50 et de 100 $ avec une note disant : « Voici de l'argent gagné à la loterie, pour aider les plus démunis ». Un peu plus tard, c'est au tour de la Mission Old Brewery, de Jeunesse au Soleil de recevoir un sac et la tournée continue. Au petit matin, des camions semi-remorques, inattendus, chargés à bloc arrivent devant Moisson Montréal. On aura vite fait d'alerter les médias qui se rueront sur la nouvelle. Enfin, l'affaire fait la une de tous les journaux : « Dons anonymes d'argent comptant », « Le Père Noël commence sa tournée », « Dons inespérés aux banques alimentaires » ou bien « Du fric en vrac pour les plus démunis ». Les spéculations vont bon train et chacun y va de son hypothèse. Plus tard, après une fuite d'un employé du bureau des loteries, on apprend qu'il s'agirait d'un jeune père de famille de Sainte-Misère. Révolté, le lendemain Yan dira au téléjournal en avoir contre les pubs de loterie où l'on ne voit que des gens qui se paient un luxe incroyable sans jamais penser à partager leur gain pour apaiser la souffrance autour d'eux. Comme si l'argent devait absolument nous rendre inconscients et égoïstes!

Ville de PRÉVOST

AVIS PUBLIC

Calendrier 2011
Tenue des séances ordinaires du conseil municipal

Avis est donné conformément à la loi que les séances ordinaires du conseil municipal seront tenues publiquement à l'église Saint-François-Xavier aux dates et aux heures suivantes :

Date de la séance	Heure de la séance
10 janvier 2011	19 h 30
14 février 2011	19 h 30
14 mars 2011	19 h 30
11 avril 2011	19 h 30
9 mai 2011	19 h 30
13 juin 2011	19 h 30
11 juillet 2011	19 h 30
8 août 2011	19 h 30
12 septembre 2011	19 h 30
11 octobre 2011	19 h 30
14 novembre 2011	19 h 30
12 décembre 2011	19 h 30

DONNÉ À PRÉVOST, CE 16e JOUR DU MOIS DE DÉCEMBRE DEUX MILLE DIX (2010).

Me Laurent Laberge, avocat
Greffier

Pour le plaisir... du Palais

AVEC ODETTE MORIN

pourleplaisirdupalais@hotmail.com www.journaldeprevost.ca

Pour vos cocktails et réceptions

Le mois dernier, je vous ai donné une recette de bouchée (miniquiches) pour vos cocktails et réceptions, alors à quelques jours de Noël, j'ai cru bon continuer sur le même thème.

Si vous n'avez qu'un petit nombre d'invités, vous pouvez vous écarter des sentiers battus en servant vos légumes/trempette dans des verrines individuelles. Un éventail de bâtonnets de légumes colorés sur fond de trempette. Ces verrines peuvent être de véritables œuvres d'art si vous laissez libre cours à votre sens artistique. J'aime beaucoup les minibrochettes, car en plus d'être très colorées, on peut créer une multitude de combinaison. Il s'agit de monter, sur des cure-dents ou des petites brochettes, des cubes de fruits et de légumes que vous pourrez combiner entre eux ou avec des cubes de fromage, de jambon ou encore, des olives, des cornichons ou autres marinades. Vous pourriez aussi monter des crevettes cuites en minibrochettes et les servir avec une sauce piquante à base de mangue, d'ananas ou de tomate (chair de mangue ou autre, piment fort ou sauce piquante, oignons verts, quelques gouttes de vinaigre balsamique blanc et de sirop d'érable, sel au goût, passez le tout au mélangeur).

Voici quelques suggestions de minibrochettes :

- Cube de fromage placé au centre d'une tomate raisin coupé en deux sur la hauteur.
- Artichaut, concombre et olive noire
- Concombre, cheddar et carré de poivron rouge, jaune ou orange
- Demi-tomate raisin, feuille de basilic, fromage et olive
- Boule (ou cube) de melon et prosciutto
- Jambon, fromage et petit cornichon sucré
- Jambon, ananas et poivron de couleur
- Raisin rouge ou noir et fromage

Au dessert :

- Boule (ou cube) de melon (de miel ou cantaloup), kiwi et raisin
- Ananas, raisin rouge et quartier de clémentine
- Bleuets, fraises et clémentine

Canapés de terrine maison ou de fromage

Les canapés de terrine ou de fromage (brie, cheddar, comté, etc.) surmontés d'une compote aigre douce (voir les recettes plus bas), sont une délicieuse façon de sustenter vos invités à l'heure de l'apéro ou dans le cadre d'un cocktail dînatoire. Avec la recette de terrine qui suit, on peut faire environ 3 douzaines de canapés. On place des tranches de terrine sur des croûtons de baguette, des craquelins ou des biscottes. Pour faire les croûtons de baguette, vous faites des tranches obliques de 4 mm d'épaisseur et vous les passez au four, sur une plaque, de 10 à 15 minutes à 400°F (laissez-les refroidir sur la plaque). Vous pouvez les faire à l'avance et les conserver dans un contenant hermétique ou dans un sac de plastique.

Terrine de veau et de lapin

Pour cette terrine, on utilise 2 viandes, une viande hachée et une viande taillée en petits dés. On peut faire différentes combinaisons de viande ex. : poulet/lapin, porc/lapin, veau/sanglier, porc/sanglier, veau haché/veau en dés, etc.

Ingrédients

- Veau haché, 1 livre (454 g)
- Chair de lapin, 1 livre (454 g) taillée en petits dés (environ 5 mm de côté)
- Chapelure, ½ tasse (110 ml)
- Lait, 1 tasse (225 ml)
- Beurre, 1 cuil. à soupe (15 ml)
- Oignon ou échalote grise haché très finement, 2/3 de tasse (150 ml)
- Ail, 4 gousses hachées
- Calvados, Cognac ou Brandy, ¼ de tasse (60 ml)
- Thym ou sauge séché, 1 cuil. à thé (5 ml)
- Persil frais haché, 1 cuil. à soupe (15 ml)
- Zeste de citron râpé, 1 cuil. à thé (5 ml) (facultatif)
- Sel, 1 cuil. à thé (5 ml)
- Poivre, ½ cuil. à thé (3 ml)

Préparation : Faites revenir les oignons et l'ail dans le beurre à feu moyen. Déglacez au calvados (ou autre) et laissez tiédir le tout hors du feu. Faites tremper la chapelure dans le lait de 5 à 10 minutes. Dans un grand saladier, mélangez tous les ingrédients. Mettez le mélange dans un moule à terrine ou à pain, légèrement beurré et cuisez le tout pendant 20 minutes à 350°F, puis pendant 40 minutes additionnelles à 325°F. Laissez refroidir la terrine dans son moule, puis emballez-la et mettez-la au frigo pendant quelques heures avant de la servir. Servir en tranches sur des croûtons de baguette avec une cuillère de compote au choix.

N.B. Les viandes cuites de cette façon ont tendance à garder une teinte rosée.

Compote aigre-douce de pomme et d'oignon

Cette compote est excellente avec la terrine, mais aussi avec les fromages, dont le brie, le cheddar, le comté, etc.

Ingrédients

- Pomme, 1 grosse en dés de 1 cm de côté
- Oignon, 1 moyen émincé
- Beurre, 1 cuil. à soupe (15 ml)
- Moutarde à l'ancienne (de Meaux), 1 à 2 cuil. à thé (5 à 10 ml)
- Sirop d'érable, ¼ de tasse (60 ml) ou plus au goût
- Poivre du moulin
- Sauce soya japonaise (Kikkoman), 1 cuil. à soupe (15 ml) ou sel ½ cuil. à thé (3 ml)

Préparation : Faites revenir l'oignon dans le beurre à feu moyen en remuant, ajoutez les dés de pommes et le reste des ingrédients. Ramenez la préparation à ébullition et laissez-la mijoter à feu doux jusqu'à cuisson des dés de pomme. Servir tiède ou froide sur des canapés de terrine ou de fromage. Pour une préparation plus homogène, utilisez un pilon à pomme de terre.

Compote d'oignon et de canneberges au porto

Excellente avec les terrines, les fromages, mais aussi pour accompagner les viandes blanches et certains gibiers.

Ingrédients

- Canneberges, 1 ½ tasse (environ 340 ml)
- Oignon, 1 moyen émincé
- Cassonade, environ 2/3 de tasse (150 ml) (ou au goût)
- Porto ou vin rouge corsé, ½ tasse (110 ml)
- Beurre, 1 cuil. à soupe (15 ml)
- Sel et poivre au goût

Préparation : Faites revenir l'oignon, dans le beurre à feu moyen en remuant, ajoutez le reste des ingrédients. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que toutes les canneberges aient éclaté. Pour une préparation plus homogène, utilisez un pilon à pomme de terre.

Bon appétit et joyeuses fêtes!