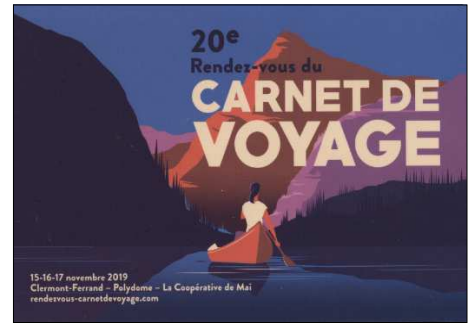


Découvertes au 20ème Rendez-vous du Carnet de Voyage par Gilles Bonnet

Cet important évènement se tient en novembre à Polydome à Clermont-Ferrand. Sortie idéale quoique un peu chère (14 € l'entrée tout de même) pour en prendre plein les yeux en illustrations surtout et en photos un peu. Comme tous les ans il y a eu une carte postale vendue 1 €. Si elle vous

intéresse, faites-moi signe. Je devrais pouvoir vous la récupérer.



La carte du Rendez-vous 2019 dessinée par Pascal Blanchet



Les Sheqerpares



Les Maamouls

Douceurs orientales



Les Soudjoukjs sucrés



Les Makrouts



Au dos présentation de la série et de la Cimade

La Chine était à l'honneur cette année avec les dessins à l'encre de Chine de l'artiste Li Kunwu présent sur place. Superbe exposition!

Votre rédac-chef a toujours "l'oeil aux aguets" pour repérer quelques cartes postales. Cette année je vous propose, de façon pas banale, des recettes de cuisine du monde dessinées par Géraldine Garçon. Ces 10 cartes avec recette au dos sont divisées en deux séries de 5 cartes : « Douceurs orientales » et « Tapas » sont éditées en collaboration avec la Cimade. Elles sont disponibles

sur le site de la Cimade au tarif de 5 € chaque série plus le port à l'adresse suivante :

<https://boutique.lacimade.org/calendriers-agendas-cartes/page/2/>

Les Maamouls

Pour le biscuit : 125 g de farine / 55 g de sucre glace / 500 g de semoule moyenne / un peu de sel / 200 g de beurre fondu clarifié / 10 cl de fleur d'orange et 10 cl d'eau de rose / 1/2 sachet de levure chimique.

Tamisez ensemble semoule, sucre glace et sel. Mélangez avec le beurre clarifié. Sablez bien la pâte afin que le beurre rentre dans la semoule. Laissez reposer plusieurs heures, idéalement une nuit. Puis retravaillez la pâte reposée en y ajoutant la levure et les eaux de rose et d'orange.

Pour la farce : 500 g de pâte de dattes / noix / cannelle, muscade et cardamome / huile / fleur d'orange

Bien pétrir le tout et faire de petites boules. Pour fabriquer les maamouls, façonnez une boule de pâte à l'intérieur de laquelle vous intégrez une boule de farce. Donnez-lui ensuite la forme que vous préférez.

Les maamouls se cuisent au four à 180° environ. Saupoudrez-les de sucre glace en décor une fois refroidis.

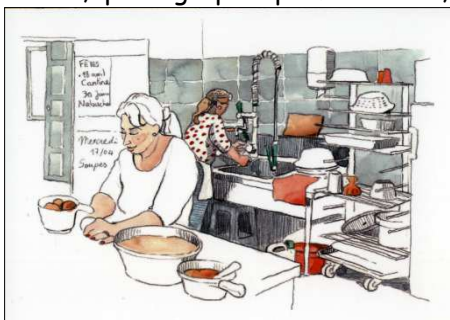
Elles sont reproduites dans cette page avec l'accord de Géraldine Garçon.

Elle était accompagnée

Exemple de recette au dos de Daniel Mielniczek, photographe professionnel, lui aussi de Béziers. ce dernier a aussi édité quelques cartes postales.

Son site :

<https://danielmielniczek.com/>



Au dos présentation de la série et de la Cimade



Aubergines farcies



Kyopolou



Shöfte

Tapas



Cheese Rool