

LA RECETTE

RAGOUT AUX COINGS (Origine : IRAN) (Khoreshe Beh en persan)

Pour 5 personnes
Préparation : 35 minutes
Cuisson : +/- 2h15

Ingrédients :

±500 g de ragout de veau	2 gros oignons
1 gousse d'ail (facultatif)	2 gros coings
2 verres d'eau	4 cuillères à soupe d'huile
1/3 de verre de pois cassés	2 cuillères à soupe de sucre
3 c. à soupe de jus de lime ou de citron	¼ de cuillères à café de cannelle
Sel, poivre	



- Découper la viande en dès de 2 centimètres. Les rincer et les égoutter.
- Dans une cocotte, faire dorer les oignons pelés et émincés avec 2 cuillères à soupe d'huile. Ajouter les morceaux de viande et les faire revenir (jusqu' à ce que l'eau soit absorbée).

Pour plus de goût vous pouvez ajouter une gousse d'ail aussi.
Attention à ne pas brûler la viande /oignons !
- Ajouter 2 verres d'eau. Couvrir et laisser cuire à feu doux environ 1 h 30 en remuant de temps en temps.
- Laver les coings. Ne pas peler. Les épépiner avec un vide-pomme et les couper en tranches. S'ils sont trop durs, les couper en quarts et épépiner.
- Dans une poêle, faire revenir les coings avec 2 cuillères à soupe d'huile et les réserver.
- Lorsque la viande est à moitié cuite, ajouter les pois cassés. Couvrir et laisser de nouveau 30 minutes à feu moyen.
- Vérifier la cuisson de pois cassés et de la viande. Ajouter le mélange de sucre, de jus de lime (ou citron) et de cannelle. Saler, poivrer.
- Placer les coings dans la cocotte. Laisser cuire environ 15 minutes de nouveau à feu moyen pour que les coings s'imprègnent bien de la sauce.
- Vérifier la cuisson et assaisonnement.
- Servir chaud, dans un plat creux, accompagné de « kateh » (riz basmati).

BON APPÉTIT !

Bournens fait son 1^{er} vide grenier le 14 mai 2011 !

Inscrivez-vous pour une place auprès de :

Vide
grenier
14.05.11

Sylvie Guignet au 021/731 18 25 ou
Nicole Ticon au 021/728 60 70.



L'ARGAN AU COURANT

Bulletin d'Informations de la Municipalité de Bournens

Janvier 2011
N° 30

Bonne Année 2011 !

Comme chaque premier jour de l'an à 11h, La Lyre de Daillens nous joue quelques morceaux avant de boire le verre de l'amitié.

Nous les remercions pour ce moment musical et leur souhaitons aussi tous nos vœux pour cette année 2011.



Photo : R. Guignet

13 mars 2010 ♦ Elections communales ♦ Législature 2011 - 2016



Photo : S. Weber

"Un homme averti en vaut deux" !

VOUS AVEZ AUSSI UNE PHOTO QUE VOUS SOUHAITEZ FAIRE PARTAGER ? UN TEXTE OU AUTRE ? N'HÉSITEZ PAS D'EN FAIRE PART À SYLVIE GUIGNET AU 079/541 27 48 OU ARGAN@BOURNENS.CH

A Bournens, ch. de la Plantaz 11 chez Hanny Moser, conteuse, 4 moments de

CONTES

avec conteur (conteuse) invité (e)

Les jeudis de **FÉVRIER** à 17 h, soit les

3 - 10 - 17 - 24

Moments réservés à tout public (dès 5 ans), petits, grands et adultes !

S'inscrire par avance au 021/731 32 04 afin de pouvoir adapter le programme

Pour ceux qui aiment la neige, ils ont été servis le 1er décembre 2010 !
Le dernier événement aussi marquant date de 1985 où on mesurait 45 cm de neige à Genève.

Un grand merci aux déblayeurs de service qui font leur travail impeccable !



Photos : L. Lenoir

Du côté de chez nous

Tout le monde connaît le Nougat de Montélimard ... mais avez-vous déjà goûté celui de Bournenslimar ? Confectionné par un Argan, Romain Guignet utilise dans sa composition des oeufs de Bournens et du miel de Daillens.

Sa spécialité : le Nougat-Choc ... A consommer sans modération !

Si vous désirez en commander :
nougat@c14.ch ou 021/731 18 25

Nougat-Choc
Nougat artisanal enrobé
de chocolat noir

& **Nougat Fin Artisanal**
« BournensLimar »



Photo : S. Guignet

Photos : S. Weber

Ce premier **Marché Artisanal** s'est bien déroulé. Tout le monde a été content, les artisans comme les visiteurs. La 2ème édition est déjà agendée au **3 décembre 2011** !

Merci à tous !



Exemple sur une porte de garage

**" Personnalisez
votre maison
à souhait "**

Pour plus d'infos :
Jack Little and Co
078/823 48 09



Les autorités communales de Bournens ont
la tristesse de faire part du décès de
Jean-Claude PIOT
survenu le 12 janvier dans sa 84^{ème} année.

A son épouse et à sa famille, elles expriment leur très grande sympathie.

Retrouvez tous les Argans au
courant sur notre site internet

www.bournens.ch

Contact : argan@bournens.ch