



Au Sommaire :

- *Les infos du Club.*
- *La vie Fédérale.*
- *Sorties & Activités.*
- *La cuisine de Valérie et Cyril.*

Les infos du club.

- **Confirmation du stage AFPS** pour la semaine du **19 mai** La cession doit se dérouler sur 4 jours (10 heures), le lundi, mardi, jeudi, vendredi, de 18H30 à 21H00, dans le centre de secours des Pompiers de Villeurbanne (en haut du cours E Zola, proche périphérique).
- **Fabien Leguet** vend une paire de chaussures de canyon marque **5.10 Canyon** pointure 42, peu servi. Prix **30,00 €**
Contact Fabien Leguet Tél : 06.12.40.73.32
- **Descente de L'Ardèche en canoë.**
7 - 8 Juin 2003.
Programme arrivée vendredi 6 au soir au camping du Pont D'Arc, nuit au camping sous la tente, lendemain matin départ en canoës loués sur place. Soirée dans les gorges à "Gournier" avec barbecue, nuit sous la tente, arrivée à Saint Marcel d'Ardèche retour au camping du "Pont d'Arc" en mini bus. Retour à Lyon dans la soirée de dimanche pour ceux qui voudront ou bien prolongation du week-end le lundi.
Contact Béatrice Rivet Tél : 06.17.87.57.49 ou
Tonton Alex : le mercredi soir au club ou au 04.72.51.08.70.
- **26 - 27 juillet 2003. Attention c'est reparti sortie pêche.**
Alain et Françoise organisent pour la 3^{ème} année consécutive la **Sortie pêche** au lac de "l'Etendard". Avis aux amateurs !!!
De fabuleux poissons vivent dans ces lacs d'altitude, des truites "Fario" au bleu, des ombles "Chevalier" des ombles de fontaine, des saumons de fontaine, des perches de fontaine, y'en plein plein plein, il suffit juste de monter la haut avec tout le bardas cannes à pêche, gaules, hameçons, vers de terre à boire teignes (attention c'est mauvais ces bêtes là, comme des teignes) mais les poissons aiment ça et nous on aime les poissons. Couchage au refuge de l'Etendard avec demi-pension, bon enfin j'vous dis un week-end à ne pas rater, en plus **Alain** apporte du Perrier de fontaine bien sûr. Inscrivez vous rapidement places limitées. **Contact : Alain et Françoise : Tél : 04.78.74.51.83**

SPELEO-CLUB DE VILLEURBANNE

Echos du sous-sol

N° 66 avril 2003

Publication mensuelle du Spéléo Club de Villeurbanne

Pour tout contact et informations :

Spéléo-Club de Villeurbanne, Maison Berthy Albrecht
14 place Grandclément - 69100 Villeurbanne.

Réunion : tous les mercredis (à partir de 20h30) - local **S.C.V.** au sous-sol.

<http://speleoclubvilleurban.free.fr>

speleoclubvilleurban@hotmail.com

Bibliothèque.

Nous avons reçu à la bibliothèque :

Rhône-Nature n°183 de janvier 2003 mensuel de la FRAPNA-Rhône
DIE HÖHLE n°1 2003 trimestriel publié par Verband der deutschen Höhlen- und Karsforcher Verbandösterreichischer Höhlenforcher
DIE HÖHLE n°2 2003 trimestriel publié par Verband der deutschen Höhlen- und Karsforcher Verbandösterreichischer Höhlenforcher
DIE HÖHLE n°3 2003 trimestriel publié par Verband der deutschen Höhlen- und Karsforcher Verbandösterreichischer Höhlenforcher
DIE HÖHLE n°4 2003 trimestriel publié par Verband der deutschen Höhlen- und Karsforcher Verbandösterreichischer Höhlenforcher
Grotte n° 137 de juin 2002 publié par gruppo speleologico piemontese cai-uget
Der Schlaz n° 96 de février 2002 publié par Verein für Höhlenkunde in München e. V.
Der Schlaz n° 97 de juillet 2002 publié par Verein für Höhlenkunde in München e. V.
Der Schlaz n° 98 de novembre 2002 publié par Verein für Höhlenkunde in München e. V.
Subterranea Belgica 55 d'avril 2003 publié par la Société Belge de Recherches et d'Etude des Souterrains, l'Association Wallone de Recherches et d'Etude des Souterrains, l'Association Bruxelloise de Recherches et d'Etude des Souterrains.
Identification des chiroptères de France à partir des restes osseux de 3^{ème} trimestre 2002 Benoit Dodelin
Echos du sous-sol n°62 de décembre 2002 feuille de liaison mensuelle du Spéléo Club de Villeurbanne
Echos du sous-sol n°63 de janvier 2003 feuille de liaison mensuelle du Spéléo Club de Villeurbanne

Nous avons téléchargé sur Internet :

Au Petit Som collection sentiers de Chartreuse commentaires géologiques publié en 1985 par Maurice Gidon

Au Grand Som collection description d'itinéraires géologiques en Chartreuse publié en 1999 par Maurice Gidon

Nous avons acheté pour la bibliothèque :

Atlas des chiroptères de Rhône Alpes La Bièvre NS n°2 3^{ème} trimestre 2002 publié par le Centre Ornithologique Rhône Alpes

Qu'est-ce qu'on a fait au mois de mars ?

1 et 2 mars 2003 :

Aven Despeysse Grotte de Saint Marcel à Bidon (07)

Grosse sortie annuelle avec le Spéléo Groupe Forez

Traversée de l' Aven Despeysse à la Grotte de Saint Marcel.

Merci encore à Cyril pour son trajike aux pruneaux hein quoi ? Ha ! Tajine.

22 mars 2003 :

Pole technique de la FFS à Lyon (69)

Jacques Romestan.

Je vais assister à la fin de réunion de samedi du comité directeur de la FFS. Je suis élu à l'unanimité Président adjoint de Spélunca librairie. La journée se termine par l'inauguration de la salle Gérard Propos qui abrite désormais Spélunca librairie à Lyon suivie par un vin d'honneur.

Dimanche 23 mars 2003 :

Sortie d'initiation spéléo avec les Scouts. Grotte de Chemin Neuf. Lacoux 01 - Ain

Responsables : Jean-Jacques ROSIER, Tanguy de CLOSMADÉUC, Valérie PLICHON, Vincent LAFONT.

Participants : Baudouin RICHARD, Martin PIERRE, Vincent COUTIN, Alban de PORTALON, Amaury LACROIX, Thibault GUIOT-DESVARENNE, Jean-Marie REYNAUD et Yann de CLOSMADÉUC.

On peut dire que cela change des premières sorties "promenades" de Jujurieux ! Dans cette cavité que d'autres connaissent sous le nom de "Gouffre de Lacoux", les -58 mètres prévues ont été atteints par les deux patrouilles qui se sont succédées à un mois d'intervalle. C'est par un porche de 2 mètres que l'on accède au premier puits (P10). Le toboggan de "méandreux" qui s'ensuit débouche sur le deuxième puits (P9). Attention, il ne faut pas hésiter à doubler le nombre d'amarrage recommandé par la fiche d'équipement ! ! !... C'est ensuite, en suivant sur une centaine de mètre, une galerie non négligeable pour sa pente et ses concrétions, que l'on arrive à un colmatage à -58 mètres.

Un départ de Lyon à 9h, une magnifique petite route, deux journées sous un temps magnifique dans les profondeurs de l'Ain, des scouts de 12 à 17 ans très contents de leur sortie (le baptême souterrain pour l'un d'entre eux et leur premier puits sérieux, pour les plus jeunes, tout de même !) et un retour à 19h. Encore merci pour les encadrants qui ont daigné nous accompagner sous terre et les parents qui nous "voituré" sur place !

CR **Tanguy de CLOSMADÉUC**

30 mars 2003 :

Mines de Valloisières (69)

Jacques Romestan.

A l'occasion d'une ballade dominicale pointage au GPS des entrées de ces mines.

Week-end 1er- 2 mars 2003.

Journées Techniques de l'Ecole Française de descente de Canyon.

Une trentaine de personnes ont participé aux. L'organisation est faite par Vincent au centre d'hébergement des Coulmes au col de Romeyère (à Rencurel dans le Vercors). Lors de ces réunions, nous avons redéfini le cursus de formation pour l'année prochaine. L'évolution pour l'année 2004 porte sur:

- La modularité des stages Initiateur et Moniteur (échelonnement sur plusieurs week-ends).
- Suppression de la Prépa.
- L'évaluation des Initiateurs se déroulera en deux modules :
 - Prés requis 2 jours
 - Formation et jugement final 5 jours

- L'évaluation des Moniteurs se déroulera en trois modules :
 - Technique 2 jours
 - Environnement 2 jours
 - Final 3 jours
- 7 jours au lieu de 5 jours (actuellement).

Rassemblement C.A.F / E.F.C

Du 21 au 24 Août 2003

A LUZ SAINT SAUVEUR - 65120 / Hautes – Pyrénées.

Contact Vincent Lafont :

Tél : 04 72 37 59 87

Dimanche 30 mars :

Canyon de Chaley.

Participants : Jean-Louis Christian, Vincent Lafont.

Nous garons la voiture à l'extérieur du village devant le terrain de camping. Le parking est engazonné (c'est bien douillet pour se changer !) et il est réservé pour les randonneurs. Vers 10h30, nous grimons la première ruelle à droite et nous remarquons l'inscription : "canyon de Chaley", (en fer forgé sur une façade). Et nous voilà partis pour 100 m de dénivelé qui aboutiront à 300 m car une nouvelle fois l'écureuil volant s'est échappé dans la montée ! En redescendant nous récupérons le chemin des neuf tunnels (à droite, juste avant l'éboulis) et nous gagnons le départ du canyon. Dans la première partie, les cascades de tufs (n'excédant pas 16 m) s'enchaînent au soleil. Par la suite, nous effectuons deux passages sous rocher (dont un superbe, sous un barrage désaffecté). Dans la partie aval nous nous amusons dans l'eau fraîche, en sautant et glissant sur les toboggans calcifiés. La sortie s'effectue au cœur du village. Nous retrouvons la voiture à 14h00 et nous discutons avec des pêcheurs sur la réserve naturelle qui favorise la reproduction des truites (de fontaine). Nous terminons la journée en dégustant une glace chez Nardonne dans le Vieux Lyon.

Temps passé : 3h30.

CR

Vincent Lafont

Dimanche 02 Mars 2003 :

Tentative au Mont Colombier

Participants : Marc Pellet, Bruno Izard, Florence Jambon.

Temps passé en rando : 3h30. Dénivelé cumulé ~ 600 m.

Et bien nous, qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige nous allons randonner. Après une rando. un peu foireuse le week-end dernier avec Marc (voir "le Charmant Som par la porte de l'enclos") j'ai remis ça (car il ne faut jamais rester sur une mauvaise impression il paraît !). La météo annonçait un temps catastrophique pour ce dimanche et pour une fois, elle ne s'était pas trompée.

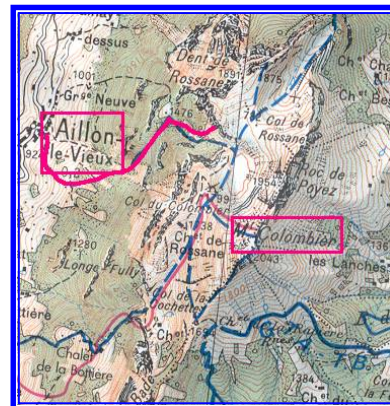
Rendez-vous 7h00 chez Marc. Aucun de nous n'ayant téléphoné la veille pour annuler, le rendez-vous a été maintenu. Motivés, nous partons pour Aillons Le Vieux (Massif des Bauges - Alt 924 m) dans la décapotable de Marc (dont il avait laissé le toit ouvrant fermé pour la circonstance).

Après quelques achats au Sherpa du coin (supérette de montagne), nous nous lançons à l'assaut du Mont Colombier équipés de pantalons,vestes imperméables et tout le tralala. Nous mettrons fin assez rapidement à cette rando. pas très agréable pas loin du col de Rossane (alt. ~1500m) après 600m de dénivelé environ (même pas bonne qu'elle était la neige en plus : fondue en plaine et dure en altitude). Retour à la voiture, déshabillage sous la pluie (beurk) et petit chocolat chaud à l'épicerie/bar/restaurant du coin. Pour une première rando raquettes, Bruno, on t'a pas gâté...

Et vous qu'est-ce que vous faites le Dimanche quand il pleut ?

CR

Florence Jambon



Dimanche 9 mars 2003 :

Le col d'Arclusaz

Participants : Florence Jambon, Bruno Izard, Vincent Lafont.

Nous devons laisser la voiture un peu après le hameau de Carlet à l'Alt.780m, car la route forestière n'est plus déneigée. Là nous sommes impressionnés par le nombre de véhicules stationnés ! Vers 10h30, nous débutons le parcours en direction de la Chapelle N-D de Bellevaux et par chance la foule disparaît dans l'immensité du terrain de jeu ! A la Chapelle, nous réfléchissons sur la piste à suivre. Intrépides, nous nous engageons à droite dans la forêt sur un chemin de traverse peu marqué ! La montée est rude (nous suivons le creusement d'un ruisseau). Et le tracé s'efface dans la blancheur ! En suivant la carte, nous prenons sur la droite une combe amenant au chalet Battier (Alt.1430m). Au-dessus du chalet, la vue est magnifique et devant nous se dresse une superbe corniche qu'il faudra éviter ! Bruno prend la tête et s'engage sur la droite dans une pente en dévers (nous coupons le fromage !). Sur l'épaulement (Alt.1565m), nous nous retrouvons dans un alpage et nous observons au loin une longue chenille humaine ! Nous redescendons sur le chalet du Lauzarin (Alt.1430m) pour accéder au col d'Arclusaz (par le Creux-Derrière). A 14h00, nous mangeons au col (Alt.1770m) en contemplant le superbe panorama (confluence des vallées de la Tarentaise et de la Maurienne ; massif de Belledonne et le Granier). Nous partons à 15h00 droit dans la pente pour rejoindre les chalets des Arbets et du Praz. Nous bouclons cette jolie ballade dominicale en longeant les Gorges du ruisseau d'Arclusaz. Nous récupérons la voiture à 16h50 en suivant à travers bois un petit canyon sec.

En sortant des sentiers battus, nous avons évité l'affluence des dimanche ensoleillés !!

Dénivelé cumulé : 1165 m, Temps passé : 6h24.

CR

Florence Jambon

9 mars 2003 :

Col de la Ruchère.

Jacques Romestan, Alex et Martine Rivet.

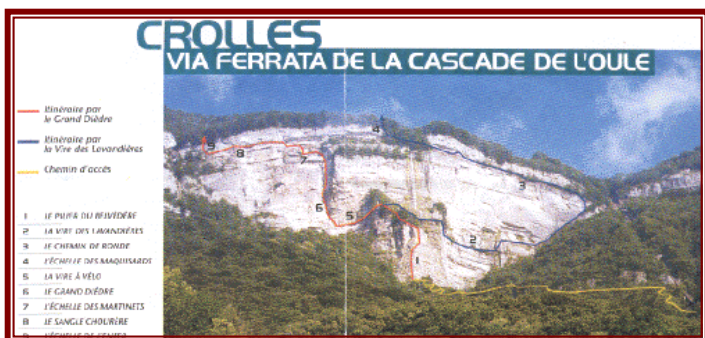
Ballade en raquettes au départ de la Correrie, casse-croûte à coté de la chapelle Saint Bruno. Martine retourne tranquillement au départ tandis qu'avec Alex nous montons jusqu'au Col de la Ruchère par la prairie du col. Nous redescendons par Boudoire sur Notre Dame de Casalibus et rejoignons Martine à la voiture.

Ce jour là il fait très beau et nous croisons de nombreux randonneurs en raquette et quelques un en skis.

CR

Jacques Romestan

Dimanche 16 Mars 2003 :



Sur une idée de Jacques Lachise

Participants : Jacques Lachise, Richard ?, Vincent Lafont, Florence Jambon.

Équipement nécessaire : casque, longe à absorbeur de choc, baudrier, dégaine ou de quoi se longer court, gants de cuir ou mitaines pour éviter les ampoules.

Depuis Lyon, rejoindre la ville de Crolles (~1h15).

Le départ de la via se situe aux pieds de la gare basse du funiculaire rejoignant St Hilaire du Touvet.

La Via offre 2 itinéraires distincts après le parcours commun du pilier du belvédère (cotation : AD) :

La voie orange : Itinéraire par le grand Dièdre

Parcours athlétique et vertigineux (cotation : ED Extrêmement Difficile) Longueur 600m

La voie violette : Itinéraire par la vire des Lavandières

Difficulté moyenne (cotation D à PD), Longueur 800m

Je vous le donne en mille, Emile ! Nous choisissons bien évidemment le parcours athlétique et vertigineux par le grand Dièdre (et une fois de plus, je me dis que je vais encore rater les séries du Dimanche après-midi et que je serais mieux devant ma TV). L'approche peut se faire par le funiculaire quand il fonctionne (compter environ 5,00 € la montée). Altitude de dépose intermédiaire 500m ce qui réduit le dénivelé à 160 m et le temps d'approche à 20'. Pour les moins chanceux, il reste l'accès par le sentier du Pal de Fer : altitude de départ 260 m. 11h00 : nous attaquons la montée par le sentier. Jacques en profite pour filmer diverses scènes de plein air. En 45', nous atteignons le départ de la Via. Altitude 660m au pied du pilier du Belvédère. Nous nous équipons. Arrivés au sommet du pilier du Belvédère 30' plus tard, nous bifurquons sur la gauche pour rejoindre la vire à vélo (si on nous l'avait dit avant, on aurait amené les vélos ! ?) en laissant sur la droite la vire des Lavandières. Casse-croûte en haut du pilier.

13h00 : nous attaquons le grand Dièdre (la partie préférée de Jacques). Certains passages sont "à bras" et je n'hésite pas à faire des pauses nombreuses en me longant court sur ma dégaine : merci la dégaine ! Richard ?, pour qui cette Via Ferrata est une première nous passe tout ça avec une facilité déconcertante (les plans barjos ça le connaît). Vincent ferme la marche regrettant comme moi qu'ils n'aient pas installé d'ascenseur pour atteindre le sommet. Passé le Grand Dièdre qui constitue la difficulté majeure de cette Via, nous enchaînons dans l'ordre l'Echelle des Martinets, le Sangle Chourère et l'Echelle de l'Enfer, ponctués par les nombreuses prises de vue de Jacques (qui me fera remarquer que je n'ai pas le "pied franc" !?). Si on ne peut même plus compter sur ses pieds alors... Altitude au sommet : 930 m. Le sentier du retour passe devant l'aire d'envol des parapentes de St Hilaire du Touvet (spectacle à ne pas rater). Si la montée est "à bras", passez moi l'expression, la descente est "à cuisse". Descente en courant fortement recommandée et pour ceux qui ne craignent pas les escaliers, possibilité de descente le long de la voie ferrée du funiculaire (descente officiellement interdite).

Temps passé en via ferrata : 2h00, dénivelé via ferrata : 270 m, dénivelé cumulé : 670 m, Longueur : 600 m, Exposition : Est Marche d'approche : 45', marche retour : 45'.

Merci Jacques pour cette magnifique journée.

CR

Florence Jambon

De l'A.F.P* les dernières nouvelles du skill,

**Les Affreux Faiseurs de Première.*

Mercredi 05 mars 2003 :

Participants : Cyril Godon, Stéphane Guillard.

Expédition commando au Skill ce mercredi pour débayer le dernier tir effectué et évaluer le boulot restant. Le tir a bien fonctionné mais de nombreux blocs stoppent encore la progression. Malgré tout, nous avons pu entrapercevoir la suite un mètre plus loin après un resserrement important (gros comme le point !). nous estimons entendre un volume important agrémenté par un bruit de cascadelles. Il nous faudra revenir avec le matos lourd ... aujourd'hui le trou est soufflé et le courant d'air est tout à fait sensible dans l'étréouiture terminale ...

Vendredi 07 mars 2003 :

Participants : JJ Rosier, Stéphane Guillard

Nous voilà de nouveau à pied d'œuvre pour aller bosser au fond du Skill. Nous ne sommes que deux aujourd'hui et le matos désob fait son poids Une fois arrivés au fond, on ne perd pas de temps, le boyau est exigüé et la tâche n'est pas aisé.

Nous décidons de tester le pistolet "Bazolot", la configuration est idéale, ce sont des blocs qui empêchent le passage ... cette technique s'avèrera redoutable. Après 3 heures de pétaradage intensif, le passage est enfin ouvert et franchissable, nous sommes trempés et la fatigue commence à se faire sentir, je passe devant, JJ me suit. Nous débouchons alors dans une salle aux dimensions respectables (3-4 mètres de diamètres), nous fouillons fébrilement la suite, mais à notre plus grand désespoir, pas de galerie, pas de ressaut, la suite du trou semble être complètement comblé par ce satané éboulis, qui nous paraît de plus extrêmement menaçantA peine le temps de fouiller, qu'un bloc se détache et vient obstruer le boyau par lequel nous sommes arrivés, heureusement nous pourrions le déplacer afin de libérer le passage. Nous ressortons du trou fatigués mais surtout déçus par ce que nous avons trouvé. J'appelle les collègues en essayant de ne pas être trop négatif, Christian me dit qu'il ira jeter un coup d'œil sur cette salle dimanche, je n'ai que peu d'espoir, tout ça pour ça!!!

Sait-on jamais ?.....

de notre envoyé spécial

Stéphane Guillard

La cuisine de Valérie et Cyrille

Chers **Nous**, vous aussi vous nous avez beaucoup manqué, et **Val** est très heureuse de vous saluer ce mois ci.

Avec quelques acolytes du SCV, nous revenons d'un stage perf dans lequel nous avons appris moult choses : le décrochement, la remontée et la descente sans agrès (fabuleux ! **Nous** aimerait aussi beaucoup s'initier aux lois de la lévitation, "*lévitation n. f. 1. Élévation, sans appui ni intervention matériels ou physiques, d'une personne au-dessus du sol*").

(merci Fred)...Nous avons également pu nous perfectionner à l'équipement. Et puis, nous avons bien manger. Cyril, "El sordido", quoique absent du stage, nous donne la dernière recette dont nous nous sommes régalés : le poulet au curry, quelque peu aménagé par ses soins. Mais nous lui faisons confiance, fin cuisinier comme il est, ce ne pourra être que bon.

Cette recette est notamment dédié à Bobo et à Poussin....

A l'annonce du caractère aphrodisiaque de cette recette, Poussin a suggéré à Bobo d'en consommer régulièrement, c'est-à-dire tous les jours....

Votre **Val**.

Mes chers amis

Suite à la recette du tajine, certains d'entre vous ont mis en application mes conseils (en particulier pour ce qui est de descendre des packs de bières), ceux dont j'évoquais la misère sexuelle se sont reconnus et m'ont envoyé un petit mail (qui m'ont fait chaud au cœur), et à la demande générale, voici donc une nouvelle recette qui agrémente les pages de notre publication préférée.

Il s'agit cette fois ci d'une recette venue des Indes qui va vous faire danser les papilles puisqu'il (tiens c'est marrant ça : Puits Skill !) s'agit de la vraie recette du Curry (encore appelé Carry) de poulet, accompagné d'une purée de pois cassés aux épices.

Afin de vous procurer les épices nécessaires, une seule bonne adresse sur Lyon : "le Madras Bazar" 5 rue Sébastien Gryphes coté métro Saxe/Gambetta, prix imbattables, choix illimité, qualité irréprochable. Vous prendrez soins en fonction de vos goûts d'acheter soit un Curry de Madras à la saveur très développée et particulièrement brûlante, soit un curry "mild" pour ceux qui craignent le piment. Le Garam massala ne contient pas de piment, mais une quantité non négligeable de poivre noir, ce qui peut gêner les palais sensibles. Il reste néanmoins indispensable à la préparation.

Et si par hasard un demeuré habitant le quartier veut m'écrire parce qu'il en a marre de la foule incessante et colorée fréquentant l'établissement, je le prierais instamment, mais néanmoins de façon fort cordiale, d'aller se faire foutre par qui bon lui semblera.

Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

- 1kg de filets de poulet (ou de dinde) détaillé en petites bouchées.
- 1 kg d'oignons émincés (comme pour le Tajine, même quantité en volume que la viande émincée).
- Une tête d'ail dont vous écraserez les gousses.
- 100 g de beurre.
- Epices : 2 à 4 cuillères à soupe de curry, idem de "Garam Massala". Et un sachet de "Khorma Mix" pour la purée de pois.
- 1kg de poids cassés secs.
- Le traditionnel pack de bière dont vous connaissez maintenant l'usage, mais :

ATTENTION : aucune drogue sous quelque forme que ce soit, il est vrai que ce n'était finalement pas si drôle que ça et que la consommation de drogues rend benêts.

(Il suffit pour s'en persuader d'observer certains membres de notre club préféré)

Cette recette est d'une simplicité enfantine, il suffit de mettre les oignons émincés à blondir dans le beurre, sans laisser brûler, dans une cocotte à fond un peu épais, puis de rajouter tout en mélangeant intimement la moitié des épices (curry et Garam Massala) et l'ail écrasé, lorsque les oignons ont coloré. Continuez de cuire tout en remuant afin d'éviter que ça n'attache, puis rajoutez la viande, remuez, laissez colorer maximum 5 minutes et recouvrir d'eau jusqu'à fleur du mélange oignons/viande/épices.(pas trop d'eau)

Salez, couvrir, laissez reprendre l'ébullition à feu moyen voir doux, découvrez au bout de 15 minutes et cuire pendant 45 min à 1 heure. Le but, encore une fois est d'obtenir une consistance dans laquelle tous les oignons auront fondu pour se transformer en une sauce nappante un peu épaisse ce qui peut vous amener à prolonger les temps de cuisson indicatifs et surtout doit vous conduire à être prudent sur la quantité d'eau ajoutée qui ne doit pas être trop importante. Environ 10 minutes avant de servir, vous goûterez, rectifierez l'assaisonnement (sel), et ajouterez une à deux cuillères d'épices selon vos goûts et la puissance.

Ce plat s'accompagne de riz basmati, d'une purée de poids cassés aux épices: faites cuire 1 kg de poids cassés avec une cuillère à soupe de Garam Massala et une cuillerée à soupe de Khorma Mix dans l'eau de cuisson (45 min, ne pas faire tremper avant), les égoutter et écraser au moulin à légumes, rectifiez l'assaisonnement en sel et épices selon votre goût (le Khorma Mix n'est pas pimenté, vous pouvez forcer sur la dose), et enfin ajoutez à votre purée quelques morceaux de beurre (impératif) et éventuellement de la crème (c'est moins traditionnel, mais c'est délicieux). Pour ceux qui veulent aller jusqu'au bout, ont sert souvent le curry aux Indes avec une "Raïta" qui est un plat froid composé de yaourt type "à la Grecque" assaisonné d'épices (coriandre, cannelle...) ou bien d'herbes (menthe, citronnelle...) ou encore de légumes (tomates, concombres...) ou tout cela à la fois. Pour ma part je préconise une "Raïta" sucrée assaisonnée avec coriandre en grains moulue, cannelle moulue, et une pointe de cumin moulu.

La "Raïta" se mange non pas avec le curry, mais en alternance avec des bouchées de curry, son rôle est d'apaiser le feu dans votre gorge déclenché par ce met délicat.

Dernière petite chose: en Inde, on ne mange pas avec une fourchette, mais en déchirant de petites lanières de pain local (chappati) et s'en servant comme d'une cuillère, ont les remplit et les porte à la bouche. Pour ma part je préfère le pain utilisé pour les Kebabs que vous pourrez trouver dans toutes les bonnes épiceries arabes ou chez Bahadourian (Oulala non, oubliez vite cette adresse ou je vais me faire casser la gueule moi !!!).

Voilà, vous avez en main tout pour réaliser une surprenante soirée indienne, n'oubliez pas de servir le repas par terre assis sur des coussins, en position du lotus, encens au patchouli et musique bouddhiste zen en option, en fin de repas proposez ensuite à vos amis d'essayer le tantrisme, ou consultez le Petit Robert si vous ignorez ce qu'est le tantrisme (ce qui m'étonnerait fort, coquins comme vous êtes).

Bon appétit. @ + Cyril.

Nous sensible à tant d'exotisme attribue 1 bidon à cette recette, (pour le transport) mais attention au petit arrière goût d'amertume.

