

Ma boîte aux lettres magique est installée à l'école de Pronleroy sous l'abri bus.

J'attends ta gentille lettre, tu pourras la déposer **du 3 au 21 Décembre** aux heures d'ouverture de l'école.

N'oublie pas de mettre ton nom et ton adresse **Le Père NOËL**

BIBLIOTHEQUE

Ouverte de 10h30 à 12h

Mercredi 5
Joyeux Noël
Mercredi 19

Sapeurs pompiers volontaires 2019

Vente de leurs calendriers par **François LOOF**

Centre de Secours d'Estrée Saint Denis

18 112

Réservez lui un bon accueil

El' dz'ercette d'éch moé

Chapon farci aux poires

Pour 6/8 personnes

Ingrédients: 1 chapon de 3,5kg, 100g de foies de volailles, 100g de farce fine, 100g de jambon fumé, 1 bulbe de fenouil, 2 poires conférence, 1 cuillerée à soupe de fleur de thym, 1 bouquet de persil, 1 gros oignon, 2 œufs, 10cl de lait, 2 tranches de pain de mie, 50g de pistaches, 1 cuillerée à soupe de poivre vert, 100g de beurre, sel poivre.

- Préchauffer le four à 240° (th.8). Assaisonner l'intérieur du chapon. Faire tremper le pain de mie dans du lait. Hacher les foies de volailles et le jambon fumé. Emincer l'oignon et la moitié du fenouil. Concasser les pistaches et émincer un quart du bouquet de persil.

Peler les poires, les couper en fine brunoise, la mélanger à tous les ingrédients précédents et à la farce fine. Incorporer la pain essoré, les œufs battus, le poivre vert et le thym.

Farcir le chapon avec l'appareil et coudre l'ouverture. Le mettre sur le lèche-frite, le badigeonner de 50g de beurre ramolli et mettre 15mn au four. Baisser la température à 170° (th 5/6), laisser cuire 2h en arrosant souvent.

Sortir le chapon et le réserver au chaud dans un papier d'aluminium. Dégraisser, filtrer le jus de cuisson et le faire réduire de moitié. Incorporer au fouet le reste de beurre et assaisonner.

Dresser un morceau du chapon avec une tranche de farce et une cuillerée de sauce.

Le Chapon farci aux poires

LA CUISINE PICARDE

LETTRE D'INFORMATIONS

DECEMBRE 2018

118

PERMANENCES

Lundi de 17h à 19h et Mercredi de 9h30 à 12h
mairiedepronleroy@gmail.com
Tél: 03 44 51 74 03

Fermeture de la Mairie

du 24 Décembre au 2 Janvier inclus

JOYEUX NOËL

BONNES FÊTES DE FIN D'ANNEE

GÔTER DES ETERNELS

VENREDI 7 Décembre 14h

diseur

D'ACHTEURE

I coprind toudis cahu-cornu

Il n'entend rien à ce qu'on lui dit. Interprétation d'informations ou affirmations données.

Décembre

Ch'qu'i vient dvant Noël a n'compte point

Le mauvais temps qui précède Noël ne permet pas d'espérer un hiver clément.

PRONLERROY

Samedi 8 Décembre de 14h à
Dimanche 9 Décembre de 10h à 17h

EXPO-VENTE ARTISANALE

Artisans locaux articles de Noel

Vente de Sapins, Jacynthes, Brochettes de bonbons
 au profit de l'Association Sport et Loisirs

Pains et brioches de Noel,
 Sandwichs Dimanche midi
 (Boulangerie LOVIN)

Venez visiter l'ambiance de NOEL sur la Place de la Mairie
 Un monde féérique créé par les Associations: Comité des Fêtes et
 Sport et Loisirs



Profitez du moment pour déguster Vin chaud, Crêpes, Gaufres

SDIS 60 Votre nouvelle vie commence ici!

**Devenez Sapeur-Pompier
 volontaire** Exploitez votre potentiel!

Le Centre de Secours d'Estrées St Denis recrute
 ses futurs Sapeurs-Pompiers Volontaires

stephane.friedel@sdis60.fr cedric.mermoux@sdis60.fr
 03.44.36.73.65

Des brochures sont disponibles sur le site de la Commune ou en Mairie

Pour s'engager en qualité de sapeur-pompier volontaire, il vous suffit d'adresser, au chef du
 centre de secours le plus proche de votre domicile, une candidature en joignant :

- une lettre de motivation manuscrite ;
- un curriculum vitae (CV) ;
- la copie des titres, diplômes ou attestations de formation.

ATELIER CREATIF

NOEL PRONLERROY

Salle Communale
14h30

Samedi 8 Décembre

DIMANCHE 9 DÉCEMBRE

PRONLERROY

Salle communale
14h

Spectacle de NOËL

Je vais distribuer les cadeaux à la fin du spectacle

Organisé par le
 Comité des Fêtes