

# VILLENY NEWS - n° 57 - 6 février 2023

Bonjour à toutes et à tous,  
Des informations utiles à partager sans modération.  
Bonne journée.

## Un savoureux plat de Saint-Valentin



[La vidéo, clique ici !](#)

Carlsen Labouré nous a préparé une belle et bonne recette pour le 14 février.

On vous dit tout en images et en texte. Bon appétit.

### Tourtelette de noix de Saint-Jacques

*Pour la garniture* : 200 g de pâte feuilletée - 12 coquilles Saint-Jacques - 2 poireaux - 60 g de beurre - 4 petites échalotes - 15 cl de crème liquide - Sel et poivre

*Pour la dorure* : 1 jaune d'œuf

- Décoquillez les Saint-Jacques. Gardez les **4 plus grosses coquilles** pour la présentation, lavez-les soigneusement et séchez-les.
  - Rincez et essuyez les noix de Saint-Jacques.
  - Lavez soigneusement les poireaux et émincez-les finement.
- Pelez les échalotes, faites les cuire dans un peu d'eau légèrement sucrée, laissez réduire jusqu'à une très légère caramélisation.
- Faites chauffer le beurre dans une sauteuse, ajoutez les poireaux, salez, faites-les cuire doucement à l'étouffée. Mouillez avec la crème, laissez bouillir 5 minutes.
- Dans une poêle, faites saisir très rapidement les noix de St Jacques (il faut qu'elles restent crues à l'intérieur).

- Réservez les noix, déglez la poêle avec les échalotes pour finir de les caraméliser.
- Répartissez la fondue de poireaux dans 4 coquilles. Ajoutez 3 noix dans chacune.  
Déposez une échalote au milieu. Un tour de moulin avec du poivre de Timut (cela donne un très léger goût d'agrumes).
  - Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné, découpez-la en 4 carrés, recouvrez-en les coquilles garnies, coupez le surplus et scellez en humidifiant les bords.
- À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez des petits motifs pour décorer la pâte. Humidifiez les motifs pour les "coller" sur le dessus des tourtes. Laissez reposer au frais 1 heure en les couvrant, pour éviter qu'elles ne se dessèchent.
  - Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
  - Sortez les coquilles du réfrigérateur juste avant de les cuire (le choc thermique va permettre à la pâte feuilletée de bien se développer).
- Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf battu et enfournez les coquilles pour 15 min.
  - Servez dès la sortie du four.

## Allo, docteur !

### La **CTPS Salamandre**

(Communauté Professionnelle Territoriale de Santé)

nous informe que pour obtenir

une **consultation médicale pour une urgence non vitale**  
ou **des soins non programmés,**

vous pouvez contacter le **116 117** du lundi au vendredi de 8 h à  
20 h,

pour être orienté par un assistant de régulation médicale.

La nuit, les week-ends et jours fériés :

appelez le **15**.

- Ce dispositif est réservé aux patients résidant sur le territoire de la CPTS Salamandre : Villeny, Dhuizon, La Marolle-en-Sologne, Montrieux-en-Sologne, Saint-Laurent-Nouan, Mer, Blois...

En savoir + sur la CPTS Salamandre: [cptslasalamandre.fr](https://cptslasalamandre.fr)

## Quelque chose se prépare à Villeny...



Envie de rencontrer des parents, des enfants, de retrouver le plaisir de jouer, de partager des savoirs, d'échanger des livres ou tout simplement de discuter.

Un lieu de convivialité vous attend « **La petite maison de Simone** »

dans la cour de La Vicairerie, du mois d'avril au mois de septembre.

Ce lieu sera accessible à tous.

Un groupe WhatsApp sera créé pour vos inscriptions.

Vous êtes intéressés, contactez Morgane :

[morganedelahousse@gmail.com](mailto:morganedelahousse@gmail.com)

Morgane, Nina et Julie sont à la recherche des premiers éléments pour faire vivre le lieu et font appel à votre générosité.

**Si vous avez dans un coin de votre garage :**

- du mobilier de jardin, tables, chaises, transats (même à restaurer);
  - une bouilloire, une cafetière filtre;
    - de la vaisselle;
    - une grande armoire;
  - des jeux d'extérieur : ballons, cerceaux, boules...
  - des jeux de société (enfants ou adultes);
    - du matériel de dessin;
  - du matériel de tricot en vue d'un atelier découverte.

Vous pouvez déposer vos dons en mairie aux horaires d'ouverture ou auprès de Morgane Delahousse à son atelier de tapissier - Grande Rue

**Jeudi 23 février,  
promenons-nous dans les  
bois.**



Vous ne connaissez pas bien les chemins communaux, vous êtes nouvellement installés à Villeny, vous êtes seul(e) et une promenade en solo, c'est pas rigolo, vous êtes en vacances, votre Municipalité vous propose une balade nivillienne d'environ 1h30.

Une fois par mois, le **jeudi matin**, vous pourrez découvrir, avec 2 accompagnateurs, étangs, landes, forêts et bien d'autres choses encore...

**Rendez-vous sous la Halle - départ à 9h30** - Inscription gratuite

Pour tous renseignements :

[communicationmairie@villeny.fr](mailto:communicationmairie@villeny.fr) ou **02 54 98 35 25**

**Pour être informé en priorité des nouvelles vidéos, n'hésitez pas à vous abonner à la chaîne Villeny Star**

**en cliquant sur le bouton " s'abonner ".**

<https://www.youtube.com/@villenystar2959>

## Culture et partage

Cet espace est à vous.

Vous avez lu un super bouquin ou vu une série géniale, vous avez une recette que vous souhaitez partager, vous avez découvert une chouette promenade...

N'hésitez pas à partager en envoyant les infos à

[communicationmairie@villeny.fr](mailto:communicationmairie@villeny.fr)

© 2023 VILLENY NEWS  
[communicationmairie@villeny.fr](mailto:communicationmairie@villeny.fr)

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }} Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur VILLENY NEWS

[Se désinscrire](#)



