






Le printemps est de retour ! Nous vous souhaitons à nouveau de bonnes lectures.
De bons livres de toutes sortes, pour tous les goûts vous attendent à la bibliothèque.
Sans oublier les DVD, les livres audio, les documentaires.

	<p>Des nouvelles de mon chat de Gilles Bachelet au Seuil. C'est l'histoire d'un chat, parti vivre à la campagne avec son maître, qui y rencontre sa fiancée. Rires et tendresses garantis. Illustrations magnifiques. A savourer par les adultes qui trouveront un grand plaisir à le lire aux jeunes enfants. Quant aux petits, ils vont adorer !</p>
	<p>Les trois loups d'Alex Cousseau et Philippe Henri Turin à l'École des loisirs. Trois loups partent en bateau. Le premier tombe à l'eau. Que reste-t-il ? Pour les tout petits, des illustrations drôles à faire frissonner.....</p>
	<p>Loin de Ghadamès de Joëlle Stolz chez Bayard Jeunesse. C'est une histoire d'amour dans une cité saharienne à la fin du XIX^e siècle qui va amener les deux amoureux à se déplacer avec une caravane Touareg de Tripoli à Tamanrasset à la découverte du monde. Roman d'aventures pour adolescents.</p>
	<p>Le passager de la maison du temps de Jean Pierre Andrevon chez Bayard Jeunesse. Au cours de l'hiver 1439, Luc de Melun croit découvrir le repaire du diable. Son locataire lui lègue cet étrange lieu doté de moyens technologiques incroyables et capable de voyager dans le futur. Roman fantastique pour adolescents.</p>
	<p>Le bestial serviteur du pasteur Huuskonen d'Arto Paasilinna. « On a toujours besoin d'un ours ! ». Imaginez qu'un pasteur protestant, coureur de jupons et porté sur la bouteille, hérite d'un ourson, lui apprenne à repasser, à cuire des œufs et à servir à l'office..... L'ecclésiastique, chassé par son épouse, entame un long périple flanqué de son bestial compagnon pour trouver un sens à l'existence.....</p>
	<p>L'hibiscus pourpre de Chimamanda Ngozi Adichie chez Hachette. Kambili a quinze ans et vit au Nigeria avec sa famille. Son père, fondamentaliste catholique, possède le seul journal indépendant du pays. Ce roman est bouleversant sur la fin de l'innocence, la violence domestique, l'intolérance et l'émancipation.</p>

	<p>De sang froid de Truman Capote chez Folio.</p> <p>Un classique et un chef d'œuvre du genre. A lire et à relire. L'auteur s'inspire d'un fait divers véridique et tente de se mettre à la place des criminels afin d'essayer de comprendre ce qui a pu les amener à commettre ce crime odieux. C'est l'approche innovante de l'auteur par rapport au massacre commis qui en fait un roman culte. Expliquer ce qui a priori est inexplicable : est-ce possible?</p>
	<p>Riz Noir de Anna Moï chez Gallimard.</p> <p>L'action se situe au Vietnam en 1968 au moment où la guerre bascule et où Saïgon est à feu et à sang. Le récit s'inspire de l'histoire authentique de deux sœurs adolescentes qui ont été emprisonnées dans des cages à tigres et retrace l'histoire de leur famille ainsi que des traditions vietnamiennes.... Un monde coloré se découvre, du marché flottant de Cai Be dans le delta du Mékong jusqu'à Saïgon, du noir de la soie laquée, de la blancheur du riz, du jaune de la robe des bonzes. Ce livre est aussi un hommage aux femmes vietnamiennes, «filles de dragons», filles d'eau et de feu, fragiles et invincibles.</p>
	<p>Bébé tricots pour débutantes de Debbie Bliss chez Marabout.</p> <p>Vous avez envie de tricoter ? Vous trouverez dans ce très joli livre toutes les explications de tricot nécessaires pour les débutantes et même les chevronnées ainsi que des modèles craquants pour vos enfants ou petits-enfants. Attention, livre dangereux, vous pourriez avoir envie de mettre au monde à nouveau un enfant pour lui tricoter de si jolis petits pulls et bonnets. L'Aphyllanthe se dégage de toute responsabilité</p>

Recette de gâteau aux carottes de tante Céline

préparation : 20 min

cuisson : 40-45 min

Ingrédients : 175 g de sucre blond ; 175 ml de huile de tournesol ; 3 œufs battus ; 140 g de carottes râpées (3 carottes moyennes) ; 100 g de raisins secs ; zeste d'une orange ; 175 g de farine à gâteaux avec poudre levante ; 1 c. à café de bicarbonate de soude ; 1 c. à café de muscade ; 1 c. à café de cannelle.



Préchauffer le four à 180°.

Huiler et fariner un moule carré de 18 cm.

Mettre le sucre et les œufs dans un bol. Mélanger.

Ajouter les carottes râpées, les raisins secs et le zeste d'orange.

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude et les épices et rajouter le tout dans le bol. Mixer.

Vider le mélange dans le moule et mettre au four 40 à 45 minutes.

Pour le glaçage : 85 g de St Môret + 25 g de beurre + 1 c à café de vanille + 150 g de sucre glace. Mixer le fromage, le beurre et la vanille. Tamiser le sucre glace. Bien mélanger.