

Alba 13 – Vous avez dit Coorie ?

1 an ! Eh oui ! Voici 1 an (déjà) que le jumelage Bron-Cumbernauld a une page Facebook et une lettre mensuelle pour vous informer !

Et cette lettre est publiée le jour de la fête nationale en Ecosse *St Andrew's day*, le 30 novembre.

Cela ne vous aura pas échappé, à cette saison, il fait... plus frais, ne trouvez-vous pas ? Alors, je vais vous faire découvrir le *coorie*...



Les journées diminuent doucement et le soleil est plus pâle. Les arbres se parent de couleurs flamboyantes annonçant les prochains brouillards de l'hiver. Et il pleut... Un vrai temps d'Ecosse ! Alors, vous n'avez qu'une envie : vous blottir au chaud dans un coin douillet.

En Ecosse, on a ses petits secrets pour se faire du bien. On l'appelle le *coorie* (prononcer [ku-ri]) ou *cosagah* en gaélique, qui peut se traduire par « confortable » ou « rester à l'abri des éléments qui se déchainent ». Mais je préfère la définition de Gabriella Bennett* « un mot qui vous prend dans ses bras ». Tout un programme !!!

Le principe ? Les plaisirs simples, la nature, la chaleur intérieure et humaine ! Et voici la recette :

- S'installer confortablement au chaud sous un plaid, pendant que le vent chasse les nuages...
- Boire une tasse de thé, un chocolat chaud, une tisane..., avec des *scones*, ou des *shortbreads* évidemment !
- Suivre le rythme de la nature, faire une balade en forêt, marcher à travers champs, regardez les étoiles, comptez les oiseaux...
- Créer une ambiance pleine de chaleur humaine...



Le *coorie* et un art de vivre. Regardez, écoutez, mangez, créez, faites de belles choses. Portez des fibres naturelles (laine, lin, coton...). Aménagez votre salon avec du moelleux. Décorez votre logis avec des couleurs douces. Eclairez avec des lumières tamisées...

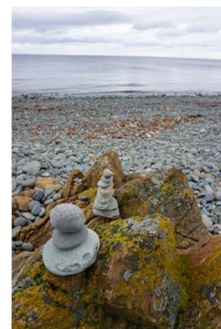
Dégustez une soupe chaude avec du pain complet légèrement beurré. Partagez un goûter avec vos amis. Et... faites des gâteaux * !



Dehors, emmitoufflez-vous dans une longue écharpe, protégez-vous du froid et du vent avec un joli bonnet (à pompon !). Portez un manteau long et des bottes fourrées !

Les balades en nature rechargent nos batteries. Prendre la pluie et le vent, puis rentrer se réfugier au chaud avec de grosses chaussettes crée un véritable bonheur simple.

La nature est au cœur du concept. Nous en faisons partie. Prendre le temps de l'observer permet d'adapter son rythme au sien. Partez en week-end à la campagne. Chaque saison est pleine de charme, notre corps et notre esprit y sont sensibles. A nous de nous adapter (et non l'inverse !).



Laissez votre imagination et vos envies créer VOTRE *coorie* :

- Allumez un feu de cheminée ;
- Dégustez un petit *dram* (= dose de *scotch whisky*) ;
- Cueillez des champignons ou des fleurs sauvages ;
- Ramassez des pommes de pin ;
- Ronronnez avec votre chat ;
- Lisez un bon bouquin ;
- Ecoutez une musique douce en sourdine ;
- Entourez-vous d'êtres chers ;
- Et même, vivez une combinaison de tout ça !

Déclinez à l'infini, vous verrez : vous allez aimer cet hiver !



Pour en savoir plus : **Le livre du coorie** Gabriella Bennett éd. Pocket

Photos : Pascale NOBLE

*Suggestion de recette : le **brookie**. L'alliance du moelleux et du croquant...

Pour 8 personnes / Préparation 30 min / Cuisson 25 min

Pour le brownie (le moelleux...) :

250 g de chocolat noir
150 g de beurre
170 g de sucre
4 œufs
150 g de farine
100 g de noix de pécan.

Pour le cookie (le croquant !) :

120 g de beurre demi-sel mou
100 g de sucre roux
1 œuf
165 g de farine
1 cuillère à café de levure boulangère
110 g de pépites de chocolat noir

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Rajoutez le sucre, les œufs, la farine et les noix de pécan dans cet ordre tout en veillant à bien mélanger entre chaque ingrédient ajouté.

Versez la préparation de préférence dans un moule carré.

Mélangez le beurre et le sucre roux jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Incorporez dans l'ordre l'œuf, la farine et levure, ainsi que les pépites de chocolat.

Mélangez rapidement sans trop travailler la pâte.

Étalez la pâte à cookie sur la pâte à brownie.

Déposez par-dessus la préparation quelques pépites de chocolat.

Enfournez le Brookie pendant 25mn.

