

Exemples discours procéduraux

Texte 1

Horoscope amoureux de l'année : Balance

Par Asiaflash
Publié le 15/02/2022

[Horoscope amoureux de l'année : Balance \(lefigaro.fr\)](#)

Premier trimestre : Saturne en cette position dans votre Ciel promet la stabilité et la sécurité en amour. Si vous êtes déjà en ménage, votre vie de couple sera sérieuse, marquée sans doute par des responsabilités assumées en commun, notamment concernant l'éducation des enfants. Si vous êtes libre, vous aurez besoin d'un engagement stable et durable. Vous n'aurez guère de goût pour les aventures sans lendemain, et vous ne vous engagerez que si vous êtes sûr de votre partenaire.

Deuxième trimestre : Avec la présente configuration astrale, les natifs solitaires seront prêts à tomber amoureux, et leur charme sera d'une efficacité redoutable. Si vous vivez une union stable, votre vie de couple sera pleine de tendresse et de sensualité. Excepté, peut-être, pour quelques natifs dont le mariage bat sérieusement de l'aile, et qui vont profiter du soutien de Mars pour s'enflammer pour quelqu'un d'autre. Dans ce cas, des tensions sont à prévoir : vous n'avez pas pour habitude de mentir, et votre conjoint, mis au courant de votre aventure, risque de le prendre fort mal.

Troisième trimestre : Climat sentimental au beau fixe. Tout s'harmonisera en cette période au mieux de votre cœur et de votre sensibilité sensuelle. Vous serez très heureux et détendu auprès de l'être aimé. Vous serez attentif et dévoué, et en retour on sera aux petits soins pour vous. Votre désir à l'égard de celui que vous aimez connaîtra un nouvel élan, et vous saurez le lui démontrer avec force et passion. Votre cœur est libre ? Tant mieux ! Parce que vous allez faire une rencontre décisive vers le milieu de la période. Au premier regard, vous sentirez de délicieux frissons vous parcourir le corps, et votre cœur commencera à s'affoler. Pas de doute, vous voilà fou amoureux !

Quatrième trimestre : Avec Mars, le maître du désir et de la sexualité, arrivant dans votre secteur amour, la période ne devrait pas être trop morose sur le plan amoureux. Mars va en effet réveiller votre sensualité et votre besoin de séduire. Si vous vivez une union stable, c'est votre partenaire qui bénéficiera de vos assiduités. Les solitaires, eux, n'hésiteront pas à courir l'aventure. Avec l'arrivée de Vénus, les sentiments se mettront de la partie. De quoi tomber vraiment amoureux !

Texte 2

Fines lasagnes de caviar d'Aquitaine, jeunes poireaux à l'huile d'olive, par Didier Aniès

Par Didier Aniès

[Fines lasagnes de caviar d'Aquitaine, jeunes poireaux à l'huile d'olive, par Didier Aniès \(lefigaro.fr\)](#)

TYPE DE PLAT : Entrée

DURÉE : 45min de préparation, 15min de cuisson, 30min de repos

DIFFICULTÉ : Difficile

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 poireau
- 1 caviar d'Aquitaine
- 500 g de farine de blé
- 5 œufs
- 9 cl d'eau
- 10 g de sel
- 20 g d'encre de seiche
- 20 g de persil
- 3 oignons nouveaux
- 5 cl de vodka
- 1/2 citron jaune
- 25 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive vierge extra
- sel, poivre
- Préparation de la recette

Préparez les lasagnes :

Dans une terrine, faites un puits avec la farine, cassez-y les œufs et ajoutez l'eau tiède salée. Rassemblez la farine et pétrissez la pâte sans trop la travailler jusqu'à obtenir une pâte souple. Roulez-la en boule et laissez-la reposer trente minutes.

Puis divisez-la en 3 parties et incorporez dans l'une des pâtes l'encre de seiche et dans l'autre le persil. Laissez la dernière nature.

Abaissez au laminoir (machine à pâtes) les 3 pâtons. Taillez des lanières de pâte de 2 cm de largeur et intercalez simultanément de manière à obtenir une pâte rayée. Détaillez des carrés de 18 cm de côté.

Préparez le beurre d'oignon :

Faites infuser les oignons blancs dans la vodka. Portez à ébullition et faites réduire. Acidulez légèrement avec une goutte de citron. Passez au chinois et réservez le jus. Puis montez cette sauce au beurre doux.

Dans le cœur du poireau, taillez des lanières et faites-cuire à l'anglaise (à l'eau bouillante salée) 30 secondes. Assaisonnez avec un peu d'huile d'olive sans les rafraîchir.

Faites cuire les lasagnes obtenues dans de l'eau salée.

Déposez-les au fond de chaque assiette déjà saucée. Garnissez de poireau, ajoutez une quenelle de caviar d'Aquitaine. Nappez avec la sauce au beurre additionnée de caviar et arrosez d'un trait d'huile d'olive.