

Les modèles ...

Les dessins et peintures reçus cette semaine ...

BRAVOOOOOO !



Jacqueline R.



Danielle R.



Hélène E.



Hélène E.



Régine D.



Danièle G.

Côté visites virtuelles

On se fait une toile avec Robert Combas | Tracks ARTE

<https://www.youtube.com/watch?v=1qCEwkgWTaI>

Modigliani (du 19 février -19 septembre 2021 au LaM à 59650 Villeneuve d'Ascq)

<https://www.youtube.com/watch?v=HTzw1mEb8Nw>

<https://www.dailymotion.com/video/x7zbwtr>

Visite virtuelle : l'architecture du MuCEM de Marseille

<https://www.youtube.com/watch?v=1i7HT0W1MF8>

Côté jeunes et familles

Le Naturoptère Lieu fantastique à découvrir en famille-hélas fermé pour l'instant

<https://www.naturoptere.fr/actualite-des-expositions/>

Visite de l'expo Dino World Bruxelles 2017

<https://www.youtube.com/watch?v=2-lboQw6ENE>

First Session Skatepark (Bowl surtout) de l'Isle-sur-Sorgue!

<https://www.youtube.com/watch?v=v2msqeT8S0g>

L'Isle sur la Sorgue - Le Vaucluse - Les 100 lieux qu'il faut voir - Documentaire

<https://www.youtube.com/watch?v=CJ6OqO5UzFw>

C'est pas sorcier

C'est pas sorcier - Grottes, gouffres et abîmes

<https://www.youtube.com/watch?v=uoLLLkK9o0k>

Côté musique

Tonton David / Geoffrey Oryema / Manu Katché (KOD) - Chacun sa Route

<https://www.youtube.com/watch?v=RGQPGjSUQdg>

Live and let die (Paul Mc Cartney) Interprété par l'harmonie de l'école municipale de musique de L'Isle sur la Sorgue. Featuring Richard Groulx.

https://www.youtube.com/watch?v=Zrh_0xn_MV4&feature=youtu.be

Fugue (JS Bach) Un essai de Franck Caniard, Professeur de la classe de cuivres de l'école municipale de musique de L'Isle sur la Sorgue

<https://www.youtube.com/watch?v=CPAwiLKINP8>

Joysad - Ciel & Terre (Clip officiel)

<https://www.youtube.com/watch?v=Cb5CMIPlzM>

Côté court métrage

Un monde sans rap

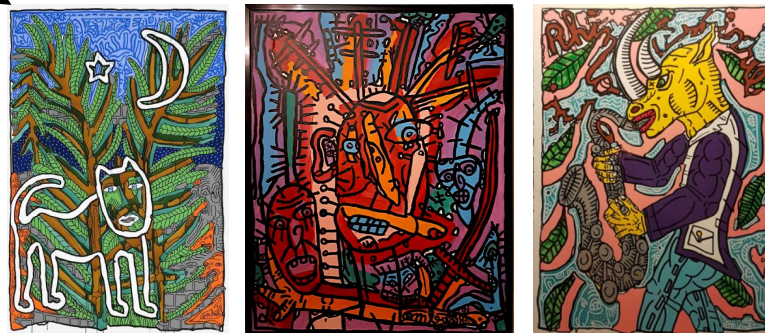
<https://www.youtube.com/watch?v=ph4l3B06sZs>

Cette semaine, à la façon de **Robert Combas**, je vous raconte l'histoire de mon chat, qui est une demoiselle qui sème la terreur dans le jardin auprès des bêtes en tous genres ... Lili s'en fiche et est très heureuse !

Comme vous le voyez, j'ai commencé par tracer un cadre et Lili en mouvement qui déambule dans le jardin (son royaume) telle un tigre ... Ou comme une reine ! Chaque élément rajouté raconte une histoire (et c'est du vécu !).

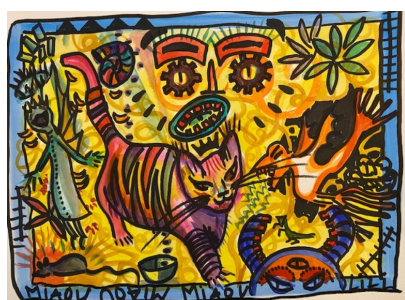
Pas de règle de couleur ni de technique ! C'est vous qui jouez !

Racontez-nous une histoire ...



Besoin d'inspiration ?

Voir le reportage en page 1 sur Combas



Les recettes de la semaine ... Bon appétit !

Céline vous propose
La petite recette
des habitants



Blettes à l'anchois

Recette tirée du livre « Alimentation Méditerranéenne et Santé »

Ed A. Barthélémy *

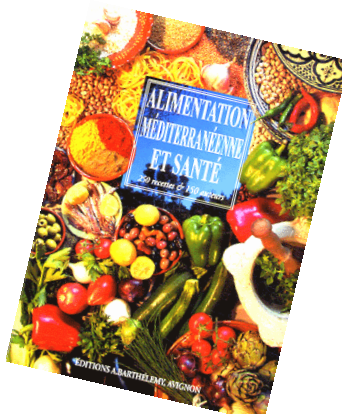
Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de blettes (si possible à grosses côtes)
- 500 g de tomates concassées, vu la saison !
- 100 g d'anchois en filets au sel ou à l'huile
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- Persil
- Huile d'olive
- 1 c à s de vinaigre



Préparation

1. Trier les blettes : Séparer le vert des côtes. Couper les côtes en petits morceaux et les faire cuire, 10 min à la vapeur.
2. Dans une marmite, faire revenir à l'huile d'olive, l'ail et le persil hachés et l'oignon émincé.
3. Puis, ajouter les tomates coupées en morceaux et laisser mijoter, environ 20 minutes à couvert.
4. Dans une casserole, faire fondre les filets d'anchois, à feux doux, dans le vinaigre.
5. Ajouter la crème d'anchois obtenue aux blettes et laisser mijoter à petit feu pour obtenir une préparation goûteuse.
6. Cette préparation peut se faire sans séparer le vert et le blanc des blettes. Vous pouvez aussi ajouter des olives noires.



* Le livre est toujours en vente à la Cigalette

Nelson * vous propose
Le beignet au chocolat



Ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 700 g de farine de blé
- 15 cl de lait demi écrémé
- 80 g de beurre doux
- 2 œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 15 cl de crème liquide entière
- 20 g de levure de boulanger
- 50 cl d'huile de friture
- Sel fin



Préparation

1. Découper le chocolat en morceaux
2. Verser la crème liquide dans une casserole. Porter à ébullition.
3. Ajouter le chocolat et remuer délicatement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser tiédir dans un endroit frais.
4. Rassembler la farine, le sel et le sucre dans un grand saladier. Former un creux sur le centre, y déverser les œufs et la levure.
5. Arroser avec 14 cl d'eau et mélanger le tout jusqu'à obtenir une texture lisse.
6. Pétrir la pâte, rajouter le beurre doux et recouvrir l'ensemble d'un linge.
7. Garder au repos pendant 1h30 à une température ambiante pour faire gonfler la pâte.
8. Etaler sur un plan de travail préalablement fariné, l'écraser avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à une épaisseur de 1 cm. À l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm, découper des ronds. Couvrir la préparation d'un linge propre légèrement humide. Le laisser lever durant 1 h.
9. Chauffer l'huile. Y faire dorer les beignets en les retournant de temps en temps. Les déposer sur des feuilles de papier absorbant.
10. Avec une poche à pâtisserie, fourrer le chocolat onctueux dans chaque beignet.

* Nelson était en stage d'observation à la Cigalette (merciiii ;)