## Les JARDINS de CÉCAGNE de FLEURANCE

# La feuille de n°114

### Paníers des 1ers et 40ctobre 2019

L'art photographique aux Jardins...

Tout au long de ce début d'année 2019, le photographe professionnel Arno Brignon est régulièrement venu aux Jardins de Cocagne de Fleurance afin de nous faire participer à son nouveau projet d'art photographique. Le thème de cette rencontre était « la photo de famille » : L'objectif était de reconstituer un album de famille fictif, en mélangeant de véritables clichés anciens, à des photographies prises de nos jours avec des appareils photo d'époque, du début du XXème siècle aux années 80, et leur emblématique Polaroid.

Nos jardiniers étaient donc invités à apporter leurs photos de famille personnelles, et à prendre la pose devant les appareils de toutes époques d'Arno. Une fois tous les clichés rassemblés, les participants ont donc recréé un album de famille imaginaire, mixant images récentes et anciennes.

Ce projet a été réalisé avec le Centre d'Art et de Photographie de Lectoure, qui collabore également avec Les Jardins de Cocagne en accueillant un point de retrait pour nos paniers de légumes...

Voici quelques photos de l'atelier, ainsi que les prises de vue réalisées :



Les participant choisissent leurs photos puis constituent leur album de famille...





Annie et Arno prennent en photo Paul et JB avec un appareil des années 20. Ci-dessous le résultat obtenu :







Suivez l'actu du jardin sur Facebook



Les Jardins de Cocagne de Fleurance

<u>Contact</u> par Tel **06.81.48.76.32** ou <u>jardinsdecocagne@orange.fr</u>





Cette semaine dans votre panier		Petit panier	<b>Grand panier</b>
Tomates	Kilo	650g	1 Kg
Poivrons	Kilo	500g	500g
Aubergines	Kilo	500g	500g
Haricots verts	Kilo	500g	500g
Salade	Pièce	1	1
Radis (noirs / blancs)	Botte		1
Fraises	Bquette		1
Quantité d'articles		5	7

#### Gratin de radis blanc à la sauce béchamel

#### Ingrédients:

1 ou 2 radis blanc 50 cl de lait 60 g de farine Gruyère râpé 6 tranches de jambon 50 g de beurre muscade sel, poivre



Préchauffez le four à th.6-7 (200°C).

Coupez ensuite des rondelles de 8 cm de long dans les radis blanc.

Découpez les rondelles en petits tronçons. Portez de l'eau à ébullition dans une casserole. Incorporez les radis, et laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.

Préparez ensuite la sauce béchamel, en faisant fondre dans une autre casserole, le beurre. Incorporez la farine, et mélangez. Ajoutez le lait et une pincée de muscade. Assaisonnez en sel et poivre, puis mélangez le tout.

Laissez mitonner en remuant régulièrement jusqu'au durcissement du mélange. Roulez ensuite les tronçons de radis tendres dans les tranches de jambon.

Déposez-les dans un plat allant au four légèrement beurré. Nappez de sauce béchamel et recouvrez de gruyère râpé.

Enfournez et laissez gratiner.

#### Haricots verts à la tomate version marocaine.

Ingrédients:
400g de Haricots verts
3 Tomates
1 gros oignon
1 c.a.s d'huile d'olive
1/2 c.a.c de cumin
1/2 c.a.c de coriandre
1 gousse d'ail
Sel



Peler et ciseler très finement un gros oignon ou le hacher.

Verser l'oignon dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et laisser revenir à feu doux en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, tremper les tomates dans l'eau bouillante pendant 2 minutes pour en retirer facilement la peau. Puis les couper en petits cubes en écartant la base du pédoncule.

Remonter le feu et les faire revenir 2 minutes. Si besoin, rajouter une petite cuillère à moka de sucre, pas pour sucrer mais pour arrondir le goût, puis verser les haricots verts effilés dans la sauce tomate.

Ajouter ensuite une demi-cuillère à café de cumin moulu et une demi-cuillère à café de graines de coriandre moulues. Couvrir, mettre sur feu ultra doux et au bout de 25 minutes goûter pour voir si les haricots verts sont à votre goût, sinon poussez la cuisson de 5 en 5 minutes. Saler au goût et râper une gousse d'ail frais (si vous aimez).

Bon appétit...