



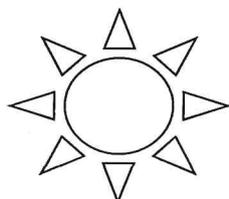
La Feuille de Chou

chapitre 16 15 août 2020

Bonjour à tous, le soleil brille, les journées sont longues et les soirées douces.

L'Orange

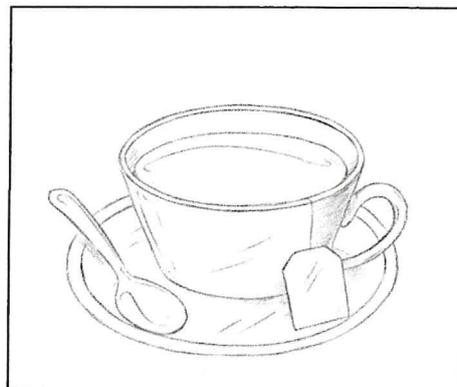
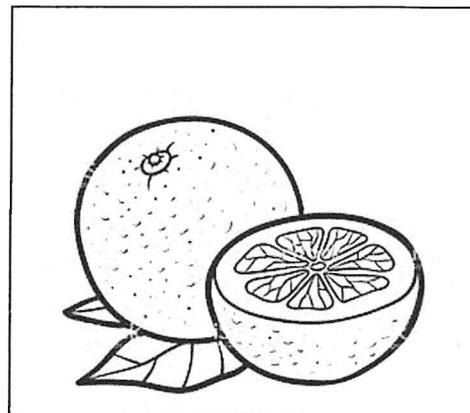
Dans orange
Il y a or
Or il n'y a pas d'or
Dans l'orange
C'est orange une orange
L'or qui est dans la bouche
Qui la mange.



Dans orange
Il y a ange
Pourtant il n'y a pas d'ailes à ses feuilles
Sinon elle quitterait la branche
Pour goûter les autres couleurs
Dans les airs.

Dans orange
Il y a un ange qui dort
Repu
D'avoir bu tout le jus.

François David,
Tiré du livre Zéro pour Zorro, 1984.



**Pensez à boire de l'eau,
fraîche ou tiède.**

On peut simplement mettre un sachet de thé parfumé dans un verre d'eau fraîche, laissez infuser quelques minutes. L'eau prendra le goût de la menthe ou du thé que vous aurez choisi.

Ajoutez juste une petite feuille de basilic, de verveine dans votre verre...

C'est frais et ça change !

Dans son poème, François David décrit une orange.
Quelles caractéristiques du fruit rappelle-t-il ? Trouvons toutes les informations que le poète donne sur le fruit.
Amusons-nous avec les jeux de mots autour de « orange ».
Le poète transforme un simple fruit, une couleur, en jeu poétique, on se laisse porter et on sourit avec lui.

Légumes d'été au chèvre gratiné

Au marché, achetez une courgette, des tomates cerise, un petit poivron et un fromage de chèvre.

Coupez les légumes en petits cubes, disposez-les dans un plat qui va au four, arrosez d'huile d'olive, salez, poivrez, ajoutez du thym, des herbes de Provence, habillez d'un papier aluminium.

Placez au four, 180° (T5) pendant 45 minutes pour confire ce tjan.

Sortir du four, placez des rondelles de fromage de chèvre, puis faites griller quelques minutes au four.

On peut déguster chaud ou froid avec une petite salade verte.

Les couleurs de ce plat vous réjouiront autant qu'elles activeront vos papilles gustatives !

Tarte caramel aux abricots

Au marché, des abricots, une cuillère de farine et de sucre, un bouquet de romarin, 50 g de beurre.

Mettez quelques morceaux de sucre dans un plat, faites cuire pour faire un caramel, ajoutez des petits morceaux de beurre. Placez les demi abricots, laissez fondre quelques minutes, ajoutez des petits bouquets de romarin.

Dans un bol, malaxez du beurre ramolli avec une cuillère de sucre, et une cuillère de farine, émiettez sur les fruits. Cuire au four 180° pendant 30 minutes.

Lisons Jules Renard.

Si je devais recommence ma vie, je voudrais n'y rien changer ; seulement, j'ouvrirai un peu plus grand les yeux.

Bien placés bien choisis

Bien placés bien choisis
quelques mots font une poésie
les mots, il suffit qu'on les aime
pour écrire un poème
on ne sait pas toujours ce qu'on dit
lorsque naît la poésie
faut ensuite rechercher le thème
pour intituler le poème
mais d'autres fois on pleure on rit
en écrivant la poésie
ça a toujours kekchose d'extrême
un poème.

Raymond Queneau, 1948.

Profitez des lumières,
regardez les merveilles
de la nature, souriez aux
enfants, ils vous
porteront un regard
chaleureux en retour...
Prenez soin de vous !

