

Compte-rendu de la séance du 30 avril 2021

Les commentateurs (et teuses) présent(e)s et non masqué(e)s at home

Maryline - Catherines M et F - Carole - Claire

Jean-René - Dominique D - Thierry - Didier

Le thème de la séance : Culinaire : des Pâtes !

Annonces ... déconfinées

- Les Pâtes n'ont pas inspiré beaucoup de monde (avec de fallacieuses raisons, enfin, j'me comprend). Dommage ... Pour une fois que la photo nourrit le corps et l'esprit. Dites-nous ce qui vous inspirerait davantage ! Dans les limites du raisonnable et de l'accessible à tous.

- Bientôt notre expo **Grand Format**. Encore temps de proposer des Oiseaux !

- Les restrictions des 10 km devant disparaître dès ce lundi, proposez des sorties plus urbaines sur Paris ou villes plus lointaines (mais dans le respect des gestes sanitaire encore nécessaires). La Défense est envisagée prochainement ...

- Les ateliers (les *Regains du PCP*) sont de retour le mercredi et le samedi, en petits comités pour respecter les consignes sanitaires. **Sorties Nature** (ou autres), Ateliers Post-prod et Studio comme objectifs. **Consultez** les lettres hebdo et le calendrier sur le site (et vos mails) ! Contacter Philippe C pour les ateliers et Maryline pour les sorties ...
Plus besoin d'attestations ! www.photo-club-pavillonnais.fr



Faux filé ... ou Double filé ... ou Filé bougé

jra

Et maintenant, place aux ... Pâtes !

Culinaire ... Des Pâtes !

Vert printanier.

ou

La danse psychédélique des coquillettes.

ou

Météo France : Une pluie de pâtes tchernobylliennes s'abat sur la région.

3 perceptions pour une image bien travaillée : couleurs, fond, lumière ...

Mais en mangerait-on ? That is ze question !

photo de Claire

Dégérer les gousses d'ail et les hacher ; faire chauffer à feu moyen un bon fond d'huile d'olive dans un poêlon, mettre les coquillages et remuer pour les «mouiller» dans l'huile ; ajouter le vin, le beurre, l'ail, saler, poivrer généreusement.

Quand les coques s'ouvrent, ajouter le persil, remuer, réduire le feu, laisser mijoter 5 mn, puis couvrir et réserver.

Cuire les pâtes (voir les temps de cuisson sur le paquet, mais sûrement dans les 10-12 mn).

Les mélanger aux coques en «délayant» avec 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes, réchauffer à feu doux quelques minutes puis servir.

Miam...



De la matière et du croquant pour ces caneloni faits maison.

Plus de brillance générale avec huile (d'olives) ou vernis (berk) aurait ajouté à l'envie d'y goûter mais l'envie est tout de même là.

photo de Catherine F

Faire bouillir de l'eau en y ayant jeté préalablement le bouillon de volaille et un peu de sel.

Ajouter les crozets et laisser cuire environ 20 min.

Pendant ce temps, râper le Beaufort. Préchauffer le four à 200°C.

A la fin de la cuisson des crozets, les égoutter. Dans un plat à gratin, verser la moitié des crozets, poivrer, «émietter» grossièrement le jambon. Ajouter la moitié du beaufort sur toute la surface.

Ajouter la crème fraîche en l'étalant. Ajouter le reste de crozets, poivrer. Ajouter le reste de beaufort. Enfourner jusqu'à ce que le beaufort fonde



Un peu les couleurs de l'Italie ...
La fourchette est perçue comme trop présente voire inutile (mais quel beau bleu).
Le cadrage en oblique et vertical ne fait pas (du tout) l'unanimité. On le préférerait en paysage voire en carré.
Classique.

Les grands chefs sont incompris ...
(Soupir)

photo de Jean-René

Faites cuire les pâtes. Pendant ce temps hachez l'oignon et faites-le frire dans un peu d'huile. Coupez le jambon en petits dés. Ajoutez-les aux oignons, puis après 5 min ajoutez les petits pois. Salez, poivrez, et laissez cuire le tout à feu doux pendant 20 min. Egouttez les pâtes. Rajoutez la crème dans la préparation. Lorsque cela commence à bouillir, mélangez les pâtes à cette préparation et servez aussitôt. Parsemez de parmesan

Belle prise de studio de spaghetti fumants à cœur en contrejour, qui révèle un peu de matière.
Le petit rappel italien ne semblait pas nécessaire (malgré le point sur le **i** culinaire) !
Certains auraient préféré voir les spaghetti en entier ...

photos de Philippe C

*Dans un mixeur mettre l'ail et le basilic, hacher fin.
Ajouter à l'ail et au basilic les tomates coupées en morceaux, une pincée de sel et une pincée de poivre. Mixer le tout.
Verser dans un plat creux ajouter l'huile d'olive et mélanger.
Mettre les spaghettis à cuire, égoutter et verser sur la «sauce tomate» froide.
Saupoudrer de parmesan.*





Salade de pâtes aux couleurs de l'Italie !

Un cadrage carré adapté pour souligner la courbe du plat vert qui forme un second cadrage sur le contenu frais et appétissant.

Pâtes, olives, tomates, roquette, mozzarella ...

Digne de Don Patillo ...

photo de **Marianne**

Laver et épépiner les poivrons et les couper en dés.

Les faire revenir dans une casserole à l'huile d'olive. Faire cuire les pâtes. saler, poivrer et mettre des herbes de provence sur les poivrons, baisser le feu et laisser cuire 10 mn. Les poivrons vont confire.

Egoutter les pâtes. Ajouter le chèvre en petits morceaux sur les poivrons et la crème fraîche. Laisser cuire 2 minutes en remuant et servir sur les pâtes.

Belle «création» de studio avec modèle italienne.

Peut-être trop souriante pour la croire en danger ... malgré la présence inquiétante de la vapeur d'eau ...

Va-t-elle être mangée ? Ou simplement se baigner ...

Un petit peu penchée à gauche ...

photo de **Philippe C**

Faire cuire les pâtes selon votre goût. Décoriquer les langoustines.

Couper l'oignon en fines lamelles et les faire revenir à la poêle, dans du beurre, à feu très doux.

Ajouter le concentré de tomates et la crème fraîche, puis laisser chauffer et ajouter les langoustines, l'ail haché, une pincée de noix de muscade, le sel, le poivre et le basilic.

Laisser cuire 10 mn à feu doux.

Servir chaud !



Malgré une lumière un peu faible (qui adoucit beaucoup les pâtes), un ensemble net et précis avec plusieurs matières différentes.

Pas de couverts mais il paraît que ça se fait comme ça dans les livres de cuisine.

photo de Catherine F

Dans un mixeur mettre l'ail et le basilic, hacher fin.

Ajouter à l'ail et au basilic les tomates coupées en morceaux, une pincée de sel et une pincée de poivre. Mixer le tout.

Verser dans un plat creux ajouter l'huile d'olive et mélanger.

Mettre les spaghettis à cuire, égoutter et verser sur la «sauce tomate» froide.

Saupoudrer de parmesan.



Pas cuites mais tellement plus belles ainsi, avec ces couleurs vives ...

Le flou artificiel est trop artificiel et trop prononcé !

Bonus culinaire : le petit verre de Brouilly à défaut de Prosecco ...

photos de Jean-René

Dans une casserole, faire infuser 5 mn le piment, que vous aurez préalablement écrasé, dans de l'huile chaude.

Ajouter l'ail. Puis les herbes hachées.

Parallèlement, faire cuire les linguines 'al dente'. Goûter l'eau lors de la cuisson pour vous assurer qu'elle est convenablement salée. Essorer les linguines (point trop), puis les jeter dans la casserole qui contient l'huile, le piment, l'ail et les herbes.

Mélanger délicatement.

Servir avec du parmesan, un filet d'huile d'olive sur chaque assiette et un tour de moulin à poivre.

photo de Rayan E



Corolles al dente, 8mn dans eau frémissante.
Salez. Poivrez.
Saucetomatissez. Parmesanisez.
Dégustez !

Recettes (sauf la dernière) : www.marmiton.org

Rendez-vous nombreux vendredi 7 mai sur Skype pour une nouvelle séance de ... On ne sait pas encore !
 Voir le programme mensuel de mai prochainement en ligne !
N'oubliez pas d'envoyer vos photos avant le jeudi soir 20h.
 Plus de pdf ! Les photos seront visibles sur le site vendredi en fin d'après-midi.