

Même en période de ramadan la rencontre a eu lieu et les convives sont venus nombreux : plus de cinquante personnes étaient réunies.

Chantal aidée d'Agnès et d'autres ont mis en place les gourmandises faites maisons et les bonbons : les yeux des enfants brillaient ! Et leurs papilles devaient en faire autant. Grâce avait promis de faire un gâteau. Et le gâteau était là au milieu de table. Il faisait ainsi concurrence au président de la LOCO qui de son côté avait pris le temps de cuisiner.



De son côté, Nathalie était venue avec de nombreux jeux en bois et pas que. Tout cela tenait dans le coffre de sa petite Twingo. Et parmi les jeux certains étaient nouveaux et ont permis la rencontre et le partage... sans oublier que cela a permis à certains d'apprendre de nouveaux jeux.

Grâce a mis en pratique ses compétences d'initiateur sportif et a fait connaître le jeu de la pétanque aux enfants.



Pendant ce temps les partages fusaient dans tous les coins et recoins. Les uns pour transmettre la recette du gratin dauphinois. 'Parfait' a dit qu'il avait mangé ce mets au Puy en Velay lors de la rencontre avec les jeunes d'Unis-Cité. Et il souhaitait en connaître la recette. *

D'autres pour partager les nouvelles comme une grosses à venir, l'attente de la fin du ramadan, la bonne nouvelle de la réponse positive de l'OFPRA et les conséquences pour d'autres, l'avenir professionnel des résidents du CADA...



D'autres encore sont entrés dans des parties de jeux...



Mais pour que le partage se prolonge, nombreux sont ceux qui ont pris des confiseries pour rompre le jeûne...

« Ce que je retiens de ces rencontres, ce sont les sourires des gens ! » disait une participante. Et c'est vrai que les personnes qui se retrouvent ont le sourire aux lèvres.

***Recette du Gratin Dauphinois pour trois personnes**

- 1kg Pommes de terre
- 100g Beurre
- 2gousses Ail
- 75cl Lait
- 20cl Crème fraîche entière
- 1pincée Muscade râpée
- Sel et Poivre

1. Lavez, pelez, et découpez les pommes de terre en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur.
2. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Faites bouillir le lait avec la muscade et les gousses d'ail finement ciselées dans une grande casserole ou une cocotte. Salez, poivrez. Dès les premiers frémissements, jetez-y les pommes de terre et cuisez environ 10 min sur feu moyen, en prenant garde que la préparation n'accroche pas au fond de la casserole.
3. Versez toute la préparation dans un grand plat à gratin. Versez la crème fraîche sur les pommes de terre, puis parsemez de copeaux de beurre bien froid. Placez votre [gratin dauphinois au four](#) pour 1 h. Laissez tiédir 5 min avant de servir, et accompagnez d'une salade de mâche, idéale en hiver.

