



# COMITE DE JUMELAGE TOULOUSE ATLANTA

## Newsletter novembre 2024

Anne Marie Tremblet ,

06 20 30 25 74 ; [contact@toulouseatlanta.fr](mailto:contact@toulouseatlanta.fr)

Zazie Prognon

09.50 18.68.00 ; [p.prognon@laposte.net](mailto:p.prognon@laposte.net)

Voici les dernières nouvelles.

### Visites

Le 12 octobre nous avons débuté

par la visite Marilyn Monroe et les secrets de l'Amérique au Bazacle

Puis le vendredi 5 novembre

Un rendez vous au musée Saint Raymond et aux Jacobins pour l'exposition Cathares avec une pause à la crêperie Le Sherpa





## CONFERENCE

\*le 16 octobre 18 h00 salle du Sénéchal

Mme Perez Tisserant docteure en histoire et maîtresse de conférences à l'université Toulouse Jean Jaurès a animé une conférence sur le thème de la Californie (période mexicaine)



## Thanksgiving le jeudi 28 novembre 19h 30

Nous fêterons Thanksgiving  
**au restaurant chez Navarre**  
**49 rue grand Nazareth**

au menu

Soupe (à volonté)  
suivi du plat de dinde mijotée pour nous spécialement  
fromage  
dessert( à volonté)  
le tout arrosé d'une bouteille de vin pour 3 personnes.

Le tarif est de 35 euros. ( tarif de groupe)

Les inscriptions sont ouvertes par mail  
Faire parvenir un chèque de 35 euros  
à l'ordre du comité de jumelage Toulouse Atlanta  
à l'adresse suivante :  
*Mr Pierre Prognon*  
*16 avenue Vincent Auriol*  
*31120 Roques sur Garonne*

Raymonde nous propose la recette de l' Apple Pie *LE DESSERT MADE IN USA*  
à vos fourneaux !!!!



Vous connaissez très certainement la célèbre et typique tarte américaine à base de pommes appelée Apple pie. C'est une recette assez simple qui ressemble à une tourte et que l'on peut déguster avec de la chantilly ou une boule de glace vanille comme dans les films américains.

#### **Ingrédients pour la pâte**

- 500g de farine (pour ma recette j'ai choisi de la farine complète)
- 250g de beurre doux
- 1 cuillère à café de sel
- 50g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron
- 7 à 9 cuillères à soupe d'eau (selon la consistance de votre pâte quand vous la pétrirez)

#### **Ingrédients pour la garniture**

- 6 à 8 pommes de n'importe quelle variété (si vous hésitez optez pour la Golden car sa chair est sucrée et se marie très bien dans les tartes)
- 100g de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 gousse ou un bouchon d'extrait de vanille
- 50g de beurre
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

#### **Préparation de la pâte**

Mettez la farine, le sel et le sucre glace dans un récipient, mélangez et formez un puits. Coupez ensuite le beurre préalablement ramolli en morceaux et placez-les dans le puits. Mélangez-le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte sablonneuse. Ajoutez ensuite le vinaigre de cidre ou le jus de citron et l'eau. Continuez à mélanger toujours à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Formez une boule avec la pâte, filmez-la et réservez-la 1 heure au frais.

### **Préparation de la garniture**

Pelez les pommes et coupez-les en morceaux de taille moyenne. Placez-les dans un plat et mélangez-les avec le sucre roux, la vanille et la cannelle. Faites ensuite fondre le beurre dans un poêle puis versez y le mélange aux pommes. Faites revenir jusqu'à ce que les morceaux de pomme soient caramélisés puis ajoutez la maïzena et le citron. Laissez ensuite cuire quelques minutes à feu doux.

### **Préparation de l'Apple pie**

Sortez la pâte à tarte du réfrigérateur et laissez-la ramollir 5 minutes. Pendant ce temps beurrez et farinez un moule à gâteau. Une fois la pâte ramollie coupez-la en deux pâtes égales. Commencez par étaler la première pâte puis placez-la dans le moule beurré et fariné. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette et versez la garniture aux pommes dessus. Puis, étalez la deuxième pâte et placez-la sur la garniture en soudant les bords avec la première pâte. Faites quelques incisions sur le dessus de l'apple pie et badigeonnez la pâte avec du jaune d'œuf. Terminez en saupoudrant de sucre roux.

Enfournez votre apple pie dans un four préchauffé à 180° (thermostat 6) pendant 40 minutes. Vous pourrez la déguster tiède ou froide, seule ou accompagnée d'une crème chantilly par exemple. Bonne dégustation !

***Anne Marie et Zazie***









