



COMITE DE JUMELAGE TOULOUSE ATLANTA

Newsletter mars 2025

Anne Marie Tremblet

06 20 30 25 74 contact@toulouseatlanta.fr

Zazie Prognon

09.50 18.68.00 p.prognon@laposte.net

Atlanta

Je me joindrai à Marie Christine et à Maryse le 4 avril, nous nous rendrons à Atlanta afin de représenter Toulouse à l'occasion de l'anniversaire du jumelage des 2 villes célébré le 7 avril. Nos amis d' Atlanta sont ravis de nous accueillir .

Nos amis d' Atlanta projettent un séjour à Paris du 5 au 12 octobre.

Sorties

Nous avons rendez vous le mercredi 5 février à l' American cosmograph pour retrouver Bob Dylan dans le film « Un parfait inconnu » qui retrace un épisode fondateur et marquant de sa vie .

Le mercredi 12 février, rendez vous à la Chapelle de La Grave afin de visiter l' exposition Eva Jospin .

Projet Demos

Mme Dablanc nous a informé que la répétition de l' orchestre aura lieu le 17 mai prochain à la Halle aux Grains.

Notre rubrique culinaire...

Raymonde nous propose à l' approche du carnaval quelques donuts

Donuts de mardi gras au four



Farine 600 g



Œuf(s) 2



Sucre 110 g



Levure de boulanger,
déshydratée 1 sachet(s)



Beurre 30 g



Lait tiède 30 cl



Sel 1 pincée(s)



Sucre cristal



Préparation

Étape 1

Faites tiédir le lait. Versez la levure sèche dans un bol. Mélangez avec le lait tiède et laissez reposer pendant 10 minutes.

Étape 2

Ajoutez le sucre, le beurre fondu, les œufs et le sel. Mélangez bien. Ajoutez la farine et pétrissez plusieurs minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène et souple. Couvrez le saladier d'un torchon propre et laissez reposer pendant 1 heure à température ambiante.

Étape 3

Farinez votre plan de travail et étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Découpez des donuts à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Déposez les donuts sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 1 heure.

Étape 4

Préchauffez votre four à 180°C. Enfournez les donuts pendant 8 minutes. Sortez du four, laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.

A noter dans vos agenda

* Le 26 mars à 18h 30 nous nous retrouverons pour notre assemblée générale à la Maison des Associations.

*Notre sortie de printemps sera bientôt au programme

Anne Marie et Zazie

Anne Marie et Zazie

>

