



COMITE DE JUMELAGE TOULOUSE ATLANTA

Newsletter mars avril 2024

Anne Marie Tremblet

06 20 30 25 74 ; contact@toulouseatlanta.fr

Zazie Prognon

09.50 18.68.00 ; p.prognon@laposte.net

Voici les dernières nouvelles.

Assemblée générale

Le 5 mars à 18h 30, nous nous sommes retrouvés à la Maison des Associations pour notre assemblée générale .

Vous trouverez çï-joint le compte rendu ainsi que le rapport d' activités, les perspectives 2024 et le rapport financier.

La soirée s' est poursuivie par un dîner au restaurant Le Binaire



Atlanta

Concernant la visite à Toulouse de nos amis américains du 24 au 27 septembre , M le Maire nous propose une réception à la mairie le jeudi 26 septembre à 18h.

Actuellement 7 personnes nous rejoindraient à Toulouse, nous sommes à la recherche d'hébergement , si vous en avez la possibilité, contactez nous rapidement.

Visite de la Halle aux Grains

Le 20 mars , Mme Dablanc , directrice administrative, nous a fait visiter la Halle aux Grains .
L'occasion d' en découvrir le fonctionnement.

A noter dans vos agendas... pour les semaines à venir nous vous proposons :

*Projet Demos

Les prochains rendez-vous concernant les répétitions des enfants à la Halle aux Grains sont programmés aux dates suivantes :

jeudi 11 avril de 10h à 16h30

vendredi 12 avril de 10h à 16h30

dimanche 5 mai de 10h à 12h30

Vous nous contactez si certaines dates vous intéressent .

*Visite guidée au musée des Abattoirs

le vendredi 24 mai à 11 heures 15

Exposition Peintres et Paysans

Afin de finaliser la réservation si vous êtes intéressées inscrivez vous rapidement .

*Semaine du 28 mai

Restaurant à de la Halle à la Cartoucherie

*en juin

Visite du musée Ingres Bourdelle à Montauban

*Début octobre

Mme Perez Tisserant docteure en histoire et maîtresse de conférences à l'université Toulouse 2
Jean Jaurès animera début octobre une conférence sur le thème de la Californie (période
mexicaine) nous vous communiquerons la date après réservation de la salle .

Ce mois-ci Raymonde nous propose la recette du cheesecake

Miam miam un bon CHEESECAKE



INGRÉDIENTS

la pâte :

125 g de biscuits (biscuits secs, spéculoos)

50 g de beurre

la garniture :

600 g de fromage blanc épais (saintmoret, philadelphia, saintflorentin)

175 g de sucre

2 oeufs entiers + 2 jaunes

1 dl de crème liquide

1 citron non traité

1/2 cuillère(s) à café de vanille liquide naturelle

PRÉPARATION

Allumez le four à 180 (th6). Beurrez un moule rond à bord et chemisez-le de papier sulfurisé.

Pour la pâte, mixez les biscuits et le beurre dans un robot, jusqu'à obtention d'une semoule épaisse. Etalez-la dans le moule en aplatissant bien avec vos doigts.

Mettez le fromage dans le bol d'un robot et ajoutez le sucre. Mixez afin de lisser le mélange. Ajoutez les œufs et les jaunes, la vanille et la crème, sans cesser de mixer.

Rincez le citron, essuyez-le et râpez son zeste au-dessus du bol du robot. Coupez le citron en deux et pressez-le ; ajoutez 1 cuillerée à soupe de jus dans le bol. Mixez une dernière fois.

Versez la préparation dans le moule et glissez au four. Laissez cuire 45 mn. Le gâteau est très gonflé, il va doucement retomber. Laissez-le reposer 15 mn avant de le démouler. Servez à température ambiante.

La petite histoire :

À l'origine, le cheesecake est une pâtisserie grecque, sans doute l'une des plus anciennes. Il est né en 776 avant JC et a été servi aux athlètes lors des premiers jeux olympiques d'Athènes. C'est via l'empire romain, qu'il arrive sur les tables d'Europe centrale et orientale. Continuant sur sa lancée, il arrive vers l'an 1000 en Europe de l'Ouest, en Italie et particulièrement en Angleterre. Ce sont ensuite les différentes populations immigrées aux Etats-Unis, notamment les italiens et juifs, qui introduiront la recette du *cheesecake* lors de leur arrivée à New York à la fin de XIXème siècle. On peut le dire, le *cheesecake* a fait le tour du monde !

Anne Marie et Zazie

Anne Marie et Zazie

>

