



## COMITE DE JUMELAGE TOULOUSE ATLANTA

### Newsletter mars 2026

**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)

**Le 19 mars à 18h30**

Rendez-vous pour notre assemblée générale

au restaurant Blanquette 19 place Paul Dupuy

Nous pourrons tenir notre assemblée générale et ensuite nous retrouver pour un buffet qui comprendra :

Une planche de dégustation pour trois

Un demi magret de canard tranché par personne accompagnement au choix pomme de terre rôties au four aux poêlées de légumes ou purée façon grand-mère

Pour le dessert un trio de chou vanille chocolat pistache

Une bouteille de vin pour 4 couleurs au choix et panachable

Le tarif est de 30 € l'association offrira l'apéritif

## Sorties

### A noter dans vos agenda

#### **\*Exposition Jean -Charles de Castelbajac**

L' exposition Jean-Charles de Castelbajac est actuellement au programme du musée des Abattoirs jusqu'au 23 août.

En fonction des personnes intéressées, nous essaierons de trouver une date qui convienne à toutes et à tous.

#### **\*Museum d' histoire naturelle**

Au printemps, nous pourrions associer une visite au musée et une pause au restaurant du musée.

#### **\*Musée des Augustins**

Pour la rentrée , des visites guidées sont programmées chaque mois avec un thème particulier.

Ce mois çi Raymonde nous propose :

## CHARLOTTE AUX FRUITS



### **Les ingrédients de la recette**

- 250 g de fraises
- 125 g de framboises
- 30 biscuits langues de chat
- 2 oeufs + 1 jaune
- 75 g de sucre en poudre
- 30 cl de crème liquide
- 4 feuilles de gélatine de 2 g

### **La préparation de la recette**

- Réservez quelques fruits pour le dressage et passez le reste au mixeur, puis à travers un tamis pour obtenir une purée de fruits sans graines.
- Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide.
- Fouettez la crème en chantilly dans le bol d'un robot. Puis, séparément, fouettez les oeufs et le jaune dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faites fondre les feuilles de gélatine dans 1 c. à soupe d'eau brûlante et ajoutez-les en mélangeant bien à la purée de fruits. Laissez refroidir et versez-la dans le saladier des oeufs. Mélangez et ajoutez délicatement les 2/3 de la crème.
- Tapissez le fond d'un moule rond avec du papier film et versez la préparation dedans. Mettez au froid pour que la crème prenne au moins 6 h.
- Démoulez la crème aux fruits sur un plat de service. Étalez un peu de crème fouettée sur les côtés et faites adhérer tout autour les langues de chat. Décorez à l'aide d'une poche à douille le tour de la charlotte et disposez les fruits restants.











