



COMITE DE JUMELAGE TOULOUSE ATLANTA

Newsletter octobre 2025

Anne Marie Tremblet

06 20 30 25 74 contact@toulouseatlanta.fr

Zazie Prognon

09.50 18.68.00 p.prognon@laposte.net

Atlanta

Nos amis d'Atlanta seront en visite à Paris du 5 au 12 octobre, Maryse et Marie Christine auront l'occasion de les rencontrer.

Visite musée des Abattoirs

Maryse nous a signalé cette exposition proposée par le musée de Abattoirs :

"Mickalene Thomas: All About Love"

La première exposition d'envergure en France consacrée à l'œuvre de cette artiste pionnière.

L'exposition "All About Love" présente plus de deux décennies de la carrière de Mickalene Thomas à travers la présentation d'œuvres vibrantes célébrant l'amour et la puissance des femmes noires

Nous vous proposons de nous retrouver le mercredi 22 octobre à 13h 45 pour une visite guidée de cette exposition .

Tarif :entrée 10 euros ou 8 euros Carte Toulouse Culture et Pass Toulouse

4 euros pour la visite guidée
A noter dans vos agendas

N ' oubliez pas Thanksgiving le jeudi 27 novembre

Pour le rentrée, Raymonde nous propose une délicieuse recette de brownies aux noix de pécan
Bonne dégustation !!!!!

Brownies aux noix de Pécan



Ingrédients

90 g de chocolat pur caraïbes à 66 %
170 g de beurre
3 jaunes d'œufs
115 g de sucré cassonade
115 g de sucré semoule
40 g de farine
10 g de cacao amer en poudre
75 g de cerneaux de noix de pécan hachés (on peut prendre des noix de chez nous)
3 blancs d'œufs

Préparation

Préchauffez le four sur th. 5-6/170°. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez le beurre. Mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse et tiède. Incorporez le sucre cassonade, le sucre semoule et les jaunes d'œufs.

Mélangez de nouveau. Incorporez la farine tamisée avec le cacao, les noix, puis les blancs d'œufs montés en neige très souple. Mélangez délicatement.

Versez la pâte dans un moule rectangulaire beurré, fariné et tapissé de papier sulfurisé. Faites cuire au four 25 mn. Laissez refroidir avant de démouler.

Anne Marie et Zazie

>

Anne Marie et Zazie

