



COMITE DE JUMELAGE TOULOUSE ATLANTA

Newsletter novembre 2025

Anne Marie Tremblet

06 20 30 25 74 contact@toulouseatlanta.fr

Zazie Prognon

09.50 18.68.00 p.prognon@laposte.net

C'est avec tristesse que nous avons appris le décès de Paule Vallat .Elle a été pendant de nombreuses années une adhérente fidèle, selon sa volonté Toulouse Atlanta fera un don à l'association Enfance et Partage.

Atlanta

Nos amis d'Atlanta étaient en visite à Paris du 5 au 12 octobre .

Avec un programme très complet, ils ont pu découvrir et apprécier les différents sites de la capitale .

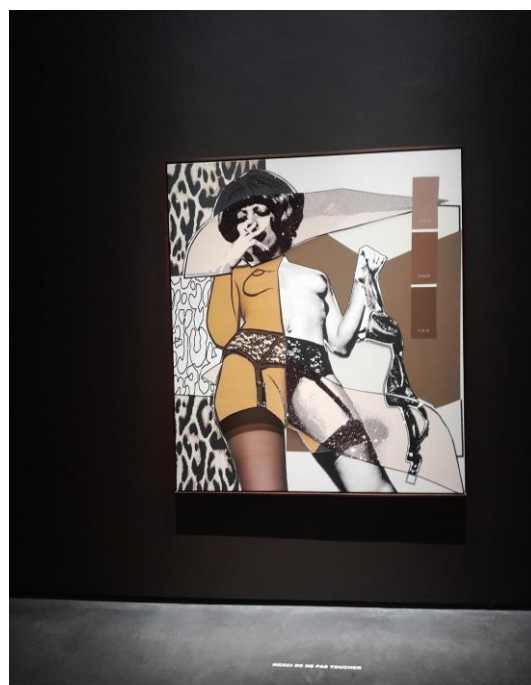
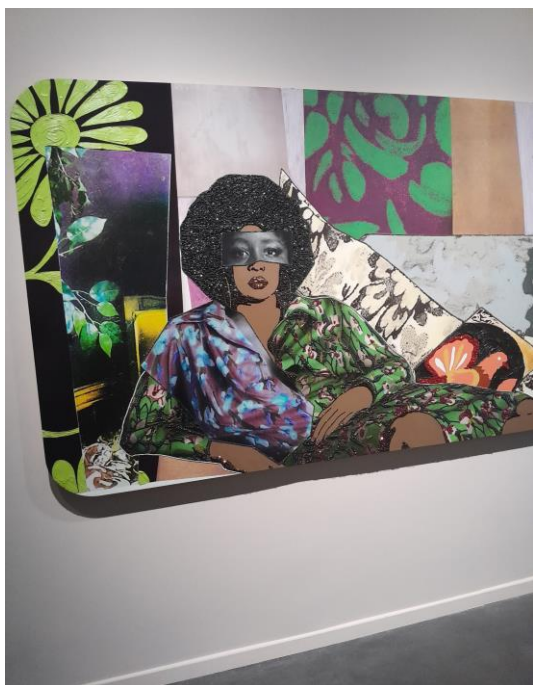
Maryse et Marie-Christine ont eu l'occasion de les rencontrer.

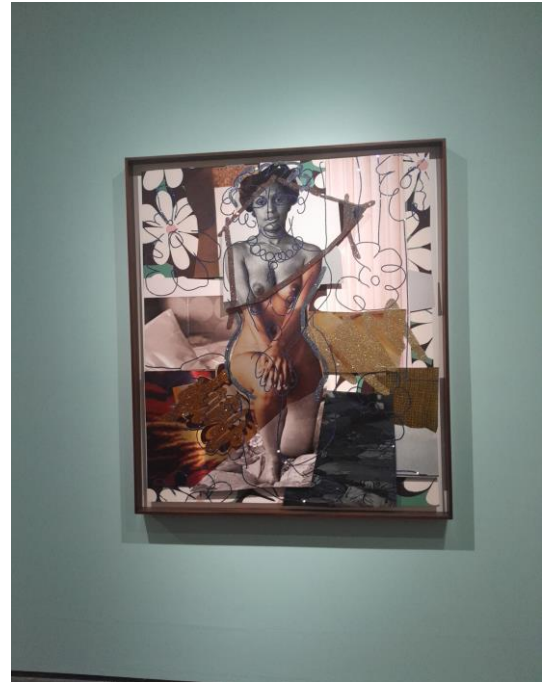
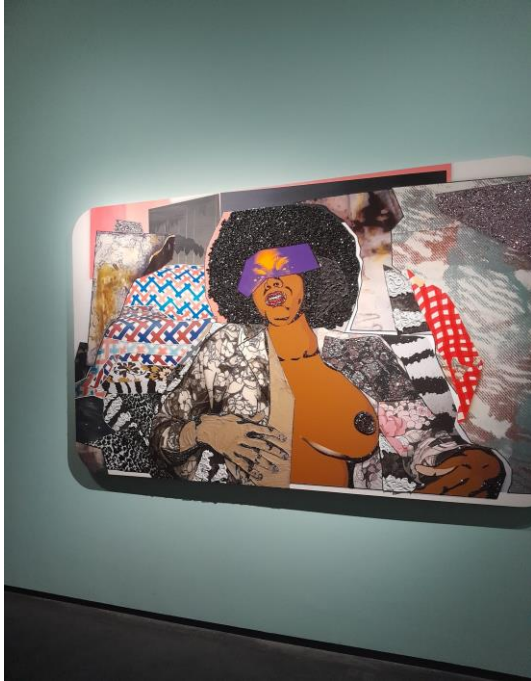


Visite musée des Abattoirs

"Mickalene Thomas: All About Love"

Rendez-vous au musée des Abattoirs pour une visite guidée très appréciée qui a permis de découvrir l'oeuvre de l'artiste .





Thanksgiving

Nous nous retrouverons le jeudi 27 novembre à 19 h 30

Au restaurant Le Mas Troquet

42 boulevard de Strasbourg juste au métro Jeanne d'Arc cote Banque Populaire

Au menu apéritif, entrée, sauté de dinde, dessert, vin.

tarif 25 €

L 'association offrira l 'apéritif.,

Nous devons communiquer le nombre de participants au restaurateur.

Date limite pour vous inscrire le 17 novembre

Raymonde nous propose une délicieuse recette de pumpink pie
Bonne dégustation !!!!!

PUMPKIN PIE



Pâte à tarte maison

- ▢ 250 g de farine
- ▢ 100 g de beurre froid
- ▢ 1 pincée de fleur de sel
- ▢ 50 g de sucre en poudre
- ▢ 50 ml d'eau froide

Garniture

- ▢ 450 g de chair cuite de potimarron
- ▢ 400 g de lait concentré sucré
- ▢ 2 œufs
- ▢ 1 pincée de fleur de sel
- ▢ 1 càc de cannelle en poudre
- ▢ 1/2 càc de gingembre en poudre

Une recette très simple

Lavez votre potimarron. Coupez-le en deux et ôtez les graines (ne les jetez pas, vous pouvez les griller et les consommer). Disposez les deux moitiés dans un plat passant au four, ajoutez un peu d'eau au fond et dans le potimarron. Faites cuire à 180 °C durant 45 minutes. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la fleur de sel. Incorporer le beurre en cubes.

Écrasez à la main en conservant quelques "feuilles" de beurre pour un effet feuilleté. Ajoutez l'eau progressivement en mélangeant. Travaillez la pâte et réservez au frais 15 minutes. Récupérez la quantité voulue de chair de potimarron (la peau se consomme également) dans un blender. Ajoutez le lait concentré sucré et cassez-y deux œufs. Saupoudrez avec les épices et une pincée de fleur de sel. Mixez le tout afin d'obtenir un appareil bien lisse. Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte au rouleau. Froncez un moule à tarte (légèrement beurré). Versez l'appareil au potimarron. Évacuez les bulles d'air en tapant légèrement le fond. Faites cuire 40 min dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez reposer une nuit au frais et régalez vous.

Anne Marie et Zazie

