



## **COMITE DE JUMELAGE TOULOUSE ATLANTA**

### ***Newsletter décembre 2025***

**Anne Marie Tremblet**

**06 20 30 25 74 [contact@toulouseatlanta.fr](mailto:contact@toulouseatlanta.fr)**

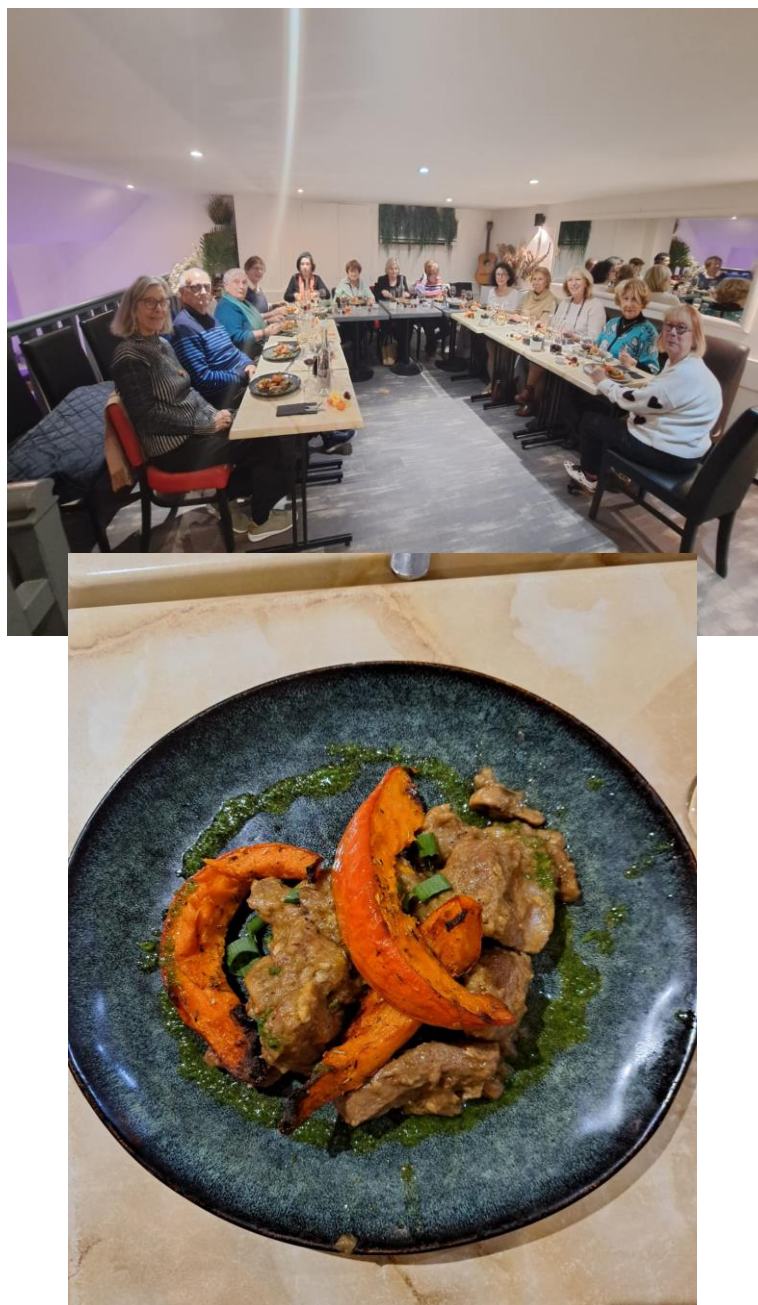
**Zazie Prognon**

**09.50 18.68.00 [p.prognon@laposte.net](mailto:p.prognon@laposte.net)**

### **Thanksgiving**

Cette année, nous avons rendez-vous le 27 novembre au restaurant le Mastroquet pour célébrer Thanksgiving .

Une excellente solution : accueil et service parfaits , qualité du menu.



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

\* Pour attaquer la nouvelle année rendez vous :

le mardi 13 janvier à 12h 30  
au restaurant Blanquette 17 place Dupuy

\*Le musée des Augustins ouvre le 19 décembre, une visite peut être envisagée plus tard.

\*Au printemps, nous pourrions programmer une sortie au Musée d'histoire naturelle avec un repas au restaurant du musée.

\* Le 19 mars à 18h 30 nous nous retrouverons pour notre assemblée générale à la Maison des Associations.

Pour terminer l'année , Raymonde nous propose une recette de **cookies au citron** .

### Cookies au citron

#### **Ingrédients**

Pour 7 personnes

#### **Pour 13 à 14 cookies**

100 grammes de beurre mou  
100 grammes de fromage frais  
120 grammes de sucre semoule  
1 œuf  
1 citron pour le zeste et le jus  
230 grammes de farine  
1 cuillerée à café de levure chimique  
1 pincée de sel



#### **Préparation de la recette**

1- Râpez le zeste du citron lavé et essuyé avant de presser le jus.

- 2-Placez tous les ingrédients dans un grand bol en respectant l'ordre : beurre (pas fondu, vraiment mou), fromage frais, sucre, œuf, farine, levure, sel.
- 3- Mélangez bien en incorporant le jus avec le zeste.
- 4- Placez 2 heures (ou davantage) au réfrigérateur.
- 5- Préchauffez le four à 180° (th. 6).
- 6- Formez des boules à l'aide d'un portionneur à glace et disposez-les en quinconce et assez espacées sur une feuille de papier cuisson. La pâte va s'étaler et former des petits gâteaux ronds d'environ 8 centimètres de diamètre.
- 7- Enfournez environ 15 minutes.
- 8- Conservez les cookies dans une boîte en fer environ une semaine.

Quelques mots sur cette recette de dessert :

Si vous cherchez une version plus légère des cookies traditionnels, ces cookies au citron et au fromage blanc vont vous plaire ! Moelleux à cœur, légèrement dorés sur les bords et délicatement parfumés, ils offrent une touche de fraîcheur irrésistible.

Le fromage blanc apporte à la fois légèreté et fondant, sans rien enlever à la gourmandise. Résultat : des cookies aériens, rafraîchissants et parfaits en toute saison, aussi bons avec un thé l'après-midi qu'en dessert après un repas un peu copieux.

Bonne dégustation !!!!!

**Nous vous souhaitons un très joyeux Noël à tous**



***Toute l' équipe du CA***





