



COMITE DE JUMELAGE TOULOUSE ATLANTA

Newsletter décembre 2025

Anne Marie Tremblet

06 20 30 25 74 contact@toulouseatlanta.fr

Zazie Prognon

09.50 18.68.00 p.prognon@laposte.net

Thanksgiving

Cette année, nous avions 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

Ingédients

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

