

L'année 2021 en digest...

Comme vous vous en êtes aperçus, cette année n'a pas été riche en événements au niveau de notre jumelage, et ceci à notre grand regret. Malgré tout, certaines animations ont pu avoir lieu : Les cours d'anglais suivis par un bon nombre « d'élèves » avec Anne Marie et Roland, mais interrompus jusqu'à la reprise en octobre dernier, et qui se déroulent très bien. Le BBQ annuel d'été le 4 juillet, la soirée d'automne le 16 octobre, rendez-vous habituels et toujours dans la bonne ambiance conviviale et familiale, avec la présence de jeunes, Bienvenue à nos nouveaux « jumeaux ». Bien sûr les échanges nous ont beaucoup manqués lors de ce millésime manquant de saveur, Mais ne dit-on pas que les années se suivent. Mais ne se ressemblent pas « Croisons les doigts !!!!!

L'an 2022 nous l'espérons sera de bien meilleure facture car d'ores et déjà, reprenez :

L'assemblée générale se tiendra le 5 février à 18h00, salle Lyautey. Nous attendons la date retenue par la Mairie. Comme d'habitude, un dîner sera organisé dans la foulée. Le « Vide Grenier », institution de notre jumelage, mené de mains de maître par Germain, aura lieu le 20 MARS, salle de kervanous dans les 2 salles. La venue des Bidefordiens pour le 45^e anniversaire devrait avoir lieu au printemps, sans doute fin mai. Mais... Wait and see, OF course ! Notre voyage à Bideford devrait, là aussi, avoir lieu en fin d'été, mais à ce jour, la date exacte n'est pas connue. Et pour cause...

Un peu d'humour

Monsieur et Madame DUZIEL ont 5 filles, comment se prénomment elles ?

Réponse : Betty, Baba, Noëlle, Candide et Sandra...

BETTY BABA NOELLE, CANDIDE ET SANDRA DUZIEL...HA HA HA

Pub dans un magasin :

« Achetez dès maintenant...Et payez à Noël... »

Noël, c'est celui qui tient la caisse avant la sortie !!!!!



Pintade à la Normande

2 pintades

1 Kg de pommes

150 g de crème fraîche

40 g de beurre

5 cl de calvados

Dans une cocotte faites revenir les pintades à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez cuire 25 min à feu doux. Pelez les pommes, coupez-les en deux. Flambez les pintades avec le calvados. Ajoutez les pommes, salez, poivrez et laissez cuire 20 min. Ajoutez la crème, mélangez bien et laissez bouillir 2 min. Servez immédiatement !



Pétoncles à la crème Safranée



4 personnes
1,5 Kg de pétoncles
40 g de beurre demi-sel
4 grosses cuils à soupe de crème fraîche épaisse
2 petites échalotes hachées
4 cuils à soupe d'eau de vie de cidre (calvados)
1 dose de safran
Sel, poivre

Faire cuire les pétoncles au naturel, les nettoyer. Chauffer le beurre avec les échalotes dans une poêle sur feu vif et lorsque le mélange est brûlant et commence à se colorer, y dorer 3 à 4 min. les noix de pétoncles. Les saler, poivrer, les saupoudrer de safran. Arroser avec le calvados et les flamber. Arroser la crème fraîche, mélanger, laisser cuire et légèrement réduire 5 à 10 min sur feu moyen. Servir avec un riz pilaf