



JOURNAL DE MARS 2008

Prochaine réunion mensuelle : A.G. le 11 avril !

C'est l'ASSEMBLEE GENERALE et ça aura lieu à la MAISON DES ASSOCIATIONS, 41/43 RUE RAYMOND DU TEMPLE, EN FACE DE L'EGLISE, dans l'ANCIEN CONSERVATOIRE. Si vous ne pouvez vraiment pas venir, donnez votre pouvoir à quelqu'un, SVP. Merci d'avance. Et on peut y boire et y manger, youpi !!!!

Nouvelles offres

- **Charlène** propose un atelier de tarot lundi 7 Avril de 14h à 16h chez elle.
- **Viviane** signale un vide-grenier les 5 et 6 Avril aux murs à pêches de Montreuil.
- **Rose-Marie** signale le prochain atelier d'écriture le lundi 14 Avril à 18h30 rue Massue.
- **Annie** propose une démonstration de masques en fourrure (animaux).
- **Clara** propose une sortie cinéma latino-américain. A déterminer.
- **Dominique** demande des explications sur l'utilisation d'un appareil photo numérique.
- **Natacha** propose des cours de danse et demande si quelqu'un peut l'aider à transcrire le tournage en vidéo d'un très beau spectacle qu'elle a réalisé avec des enfants et qui a eu beaucoup de succès.
- **Marie-Sylvie** propose gym aquatique à la piscine de Montreuil le Mardi à 17h30.
- **Roger** propose des pots de confiture (vides).
- **Jacques** propose une soirée vieux films mexicains en VO chez lui.
Film à choisir :
1-Cuando Mexico canta (chansons et amour).
2-La escondida (révolution mexicaine, avec Maria Felix).
3-Jesusita en Chihuahua (élections, amour, justice avec Pedro Infante).
4-El Ametralladora (révolution, musique, émotions avec Pedro Infante.).
5-El Zorro de Jalisco (le justicier vengeur).
6-Al caer la tarde (lutte d'amour et lutte de classes avec Carmen Montejo). Date à préciser
- **Danielle** demande marche nordique. (A voir avec Marie-Sylvie le samedi matin.)
- **Clara** signale le Festival de l'Imaginaire à l'Alliance Française et à la Maison de la Culture du Monde. Il y a des groupes musicaux de trois régions différentes de Colombie. Pour plus de précisions, faire des recherches sur internet.



Le Rallye de Paris



Comme chaque année, des rondeurs ont participé au Rallye de Paris pour visiter le centre de Paris : 8^{ème}, 9^{ème}, 10^{ème} et sous la pluie en prime. Mais classés très honorablement !!!!

La fête des cuisines

Félicitations à tous les offreurs et les gens de l'équipe d'animation pour la fête des cuisines !!!!

Clara et Pilar ont fait un atelier de cuisine mexicaine chez Rosy, et Chantal a fait un atelier de cuisine grecque chez elle. Patrice nous a organisé les tables avec maestria. Puis 3 fabrications de salades ont été proposées par Marie-Sylvie, Jeanne et Annie à Coeur de ville à partir de 19h. Et ensuite dégustation, lecture, jeu. Le pompier a dû nous rappeler de partir ! Ceux qui n'ont pas pu venir ont loupé un truc très sympa. On nous a dit que c'était une bonne idée et que ce serait une bonne idée de refaire cela l'année prochaine. A envisager en effet....

Recettes et photos de cet évènement dans ce journal et celui du mois prochain (recettes grecques et salades).

Voici la recette de la Panna Cotta

Ingrédients pour 2 personnes : 30 cl de crème liquide entière, 2 cuillerées à soupe de sucre, 8 gouttes d'essence de vanille et 1 cuillerée à café de gélatine en poudre.

Ajouter à la crème le sucre et la vanille, faire frémir pendant 2/3 minutes (ne pas laisser bouillir). Dissoudre la gélatine dans deux cuillerées à soupe d'eau froide ou tiède et bien incorporer à la crème. Disposer dans des petits pots et faire refroidir en frigo pendant quelques heures. On peut mettre un fond de caramel avant de remplir les pots. Il est possible d'essayer également de parfumer avec des zestes ou un autre parfum.



Recette mexicaine de Pilar : les CHILAQUILES

Ingrédients pour 4 personnes : 4 cuisses de poulet, 2 sacs de chips de maïs. 4 tomates, 1 oignon, 1 gousse d'ail, coriandre, un petit morceau de "picant" du Maroc, 120 g de fromage rapé, 1 cuillère à soupe d'huile, du sel, un cube de bouillon de poule, 25 cl de crème fraîche

1/ préparer la sauce: couper et mixer, les oignons, les tomates, et l'ail. Rajouter la coriandre ciselée en gardant quelques feuilles pour la décoration à la fin.

2/ Cuire le poulet dans 1 litre environ de bouillon fait avec des aromates, du persil, du coriandre, le cube spécial bouillon et un peu de sel. Une fois le poulet cuit, garder le bouillon à part et effiloche la viande du poulet. Réserver la viande.

3/ Dans une grande casserole, mettre un peu d'huile rajouter la sauce (1), la frire en remuant, 10 ou 15 minutes à feu doux. Ensuite verser sur la sauce en alternant, quelques chips de maïs, du fromage râpé, et un peu de bouillon si c'est trop sec. Toujours en mélangeant bien.

Servir bien chaud avec du fromage râpé dessus, un peu de crème et quelques feuilles de coriandre

Les prochains RV de la Ronde

Notez bien les dates car elles ont changé depuis la rentrée (mais ça reste à 20 heures) :

Alors Rendez-Vous le vendredi 11 avril pour l'Assemblée Générale à la Maison des Associations

Et les vendredis **9 mai et 6 juin**, à la **salle André Costes, 47 avenue du Château.**

N'oubliez pas d'apportez de quoi constituer le buffet