

Chers Adhérents et Amis,

Afin de perpétuer la tradition grecque, nous avons le plaisir de vous annoncer que nous organisons le **Repas Pascal**, cette année encore à :

**« L’abri champêtre » à BEAUMONT-SUR-LEZE – 31870 (à 30 KM au Sud de TOULOUSE),
Le jour de Pâques, le DIMANCHE 19 AVRIL 2009 à partir de 12 H 00.**

• Menu : Apéritifs,
Grillades d’agneau et spécialités grecques.

• Animation : Musique et danses grecques

Cette fête est ouverte aussi à vos amis qui seront les bienvenus.

Cependant, n’étant pas assurés du beau temps, nous sommes obligés de limiter le nombre de places, afin, qu’en cas de mauvais temps, nous puissions tous tenir dans l’abri.

Nous vous prions, par conséquent, de réserver le plus tôt possible et, ce, avant le 10 avril 2009, en envoyant votre règlement (adresse, ci-dessous).

Pour tout renseignement, Marie WENNER – 06.09.02.82.80 – « marie-wenner@libertysurf.fr ».

• Tarifs

Adulte adhérent	Adulte non-adhérent	Etudiant adhérent	Etudiant non-adhérent	Enfant - 12 ans
20 €	25 €	14 €	18 €	8 €

« PAQUES » et « PARTAGE » commencent par la même lettre ; aussi nous faisons appel à vos talents culinaires pour réaliser la pâtisserie de votre choix qui sera dégustée en toute convivialité.

Pour ceux et celles qui n’ont pas de spécialité particulière, voici une des recettes de la brioche « TSOUREKI » qui est servie traditionnellement lors des fêtes pascales :

Ingrédients :

- 1,5 kg de farine
- 200 gr de sucre
- 600 de beurre
- 40 g de levure de boulanger
- 50 cl de lait
- 8 oeufs
- graines d’anis

Décoration :

- 1 c. à s. d’eau
- 1 c. à s. de miel liquide
- 1 jaune d’œuf
- amandes effilées
- 3 œufs durs teints en rouge

Préparation de la brioche :

Diluez la levure de boulanger dans un peu de lait et mélangez avec un peu de farine pour former le levain. Laissez reposer dans un endroit chaud 30 mn. Versez la totalité de la farine dans un grand saladier, faites un puits et ajoutez le sucre, le lait, les œufs, les graines d’anis et le beurre fondu, puis mélangez le tout. Incorporez le levain et pétrir à nouveau. Laissez reposer une nuit près d’une source de chaleur. Le lendemain, repétrir la pâte, la séparer en trois boules, puis confectionner trois lanières et enfin réaliser une tresse, replier chaque extrémité pour obtenir un bout bien rond. Déposer les trois teints en rouge alimentaire sur la pâte en pressant un peu, couvrir et laisser encore reposer 1 heure. Mélanger le jaune d’œuf battu dans le miel et l’eau ; badigeonnez le pain et saupoudrez d’amandes effilées. Cuire dans un four préchauffé à 190° pendant 40-45 minutes.

Astuce : Retournez le pain et cognez dessus, s’il sonne creux, il est cuit ; sinon le remettre au four quelques minutes.

BON DE RESERVATION :

Qualité des participants	Nombre	Prix par personne	Montant
Adulte adhérent		20 €	
Adulte non-adhérent		25 €	
Etudiant adhérent		14 €	
Etudiant non-adhérent		18 €	
Enfant – ou = 12 ans		8 €	
Total de la réservation			

NOM : PRENOM : TELEPHONE :

ADRESSE :

CODE POSTAL : VILLE :

A envoyer avec votre chèque à : Horizons Grecs – Mairie d’Aucamville
Place Jean Bazerque -BP 80213 AUCAMVILLE - 31142 SAINT-ALBAN