

LA GAZETTE DE L'AUNIS

N° 50

Bridge Club de l'Aunis

AVRIL 2017



C'est le printemps ☺

Calendrier d'avril 2017

Lundi 17 avril le club sera ouvert

Mercredi 19 avril: Tournoi élèves / confirmés à **14H**. Inscrivez-vous et respectez l'horaire.

Un grand merci à tous les confirmés qui sont venus en mars, mais il nous faudrait toujours plus de joueurs compétents.

Mardi 11 avril et mardi 25 avril: cours d'Emile BECAM

Mercredi 26 avril: Tournoi de l'Aunis à 14H30.

Vendredi 28 avril: Tournoi à 15H suivi du diner mensuel. Pensez à vous inscrire, places limitées à 40. Prix du dîner et de l'apéritif : 15 €.

Menu : Apéritif : sangria

Navarin d'agneau et ses légumes de printemps

Salade et fromage

Gâteaux assortis

Dates importantes à noter dans vos agendas :

✚ **Mercredi 31 mai** : tournoi de la fête des mères.

✚ **Mercredi 7 juin** : **Barbecue pour tous les élèves de l'école de bridge, cours et donnes commentées, suivi d'un tournoi.** Pour cet événement, chacun apporte ce qu'il veut et afin d'éviter d'avoir 10 tartes et 15 poulets, vous aurez la possibilité de noter ce que vous désirez apporter sur une affiche prévue à cet effet.

✚ **10 et 11 juin** : Stage Kerlero. Les places étant limitées, merci de s'inscrire au plus vite auprès d'un membre du bureau.
Paiement obligatoire à l'inscription.

✚ **Samedi 24 juin** : Assemblée générale

Et toujours, si ce n'est pas encore fait, pensez à apporter une photo de vous de 3 à 13 ans pour le pêle-mêle de Sylvie

TROPHEE DE L'AUNIS

La compétition se poursuit en toute convivialité. Certaines équipes ont pris un peu de retard. Aux capitaines de programmer les matchs en fonction des agendas de chacun. Mais toutes les rencontres doivent avoir eu lieu avant le 20 juin.

NOUVEAUTE DANS NOTRE CLUB : TOURNOI DU SOIR

Les beaux jours arrivent. De nombreux joueurs préféreraient jouer le soir plutôt que l'après-midi. Nous allons donc mettre en place un nouveau tournoi qui aura lieu le mercredi soir de **19H30 précises à 23H** au plus tard.

Ce tournoi débutera le **mercredi 10 mai à 19H30**.

Le premier tournoi sera arbitré par Sylvie PESCI.

Les suivants seront arbitrés par Michèle MARECHAL.

Pas d'inscription, venez quand vous en avez envie mais respectez l'horaire de début de tournoi.

Tous les joueurs de la région seront les bienvenus !!!!!!!!!

Après ces nouvelles concernant le bridge, nous nous adressons plus spécialement aux gourmand(e)s avec une nouvelle recette de Sylvie.

TIRAMISU FRAISES ET SPECULOOS

Préparation : 25 minutes

Réfrigération : 2 heures minimum

Ingrédients pour 6 personnes:

500 g de fraises

250 g de mascarpone

4 œufs

100 g de sucre

10 spéculoos

Une pincée de vanille en poudre

Préparation :

- 1) Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Lavez puis équeutez les fraises. Réservez 6 fraises pour le décor. Coupez le reste en

petits morceaux. Emiettez grossièrement les spéculoos dans un bol.

- 2) Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la vanille et le mascarpone, puis mélangez au fouet. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.
- 3) Répartissez la moitié des morceaux de fraises dans 6 coupes à dessert. Ajoutez une couche de crème au mascarpone. Puis saupoudrez de spéculoos. Recouvrez des morceaux de fraises restants et du reste de crème. Placez 2 heures au réfrigérateur.
- 4) Coupez les fraises réservées en lamelles, puis déposez-les sur les coupes au moment de servir.

Et voilà un joli dessert printanier !

