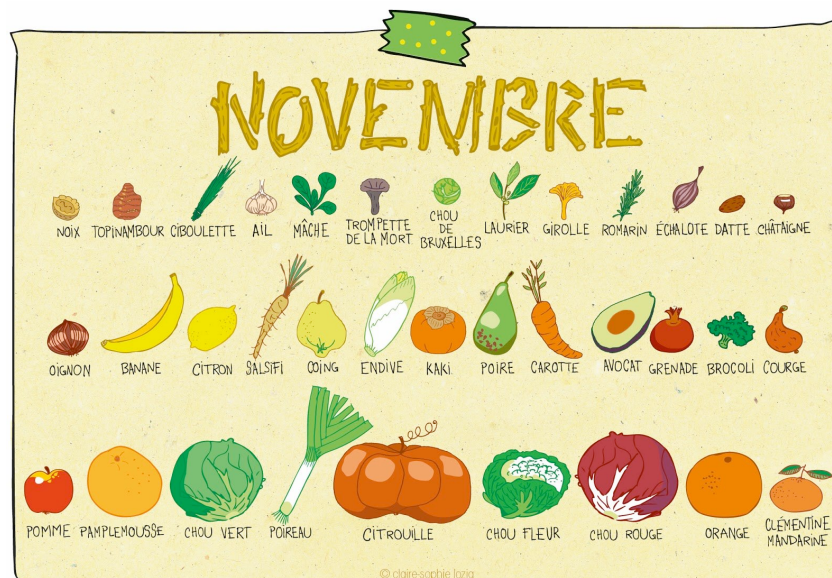


LA GAZETTE DE L'AUNIS

N° 66

Bridge Club de l'Aunis

novembre 2018



✚ ***L'annuaire est à la disposition des adhérents dans le bureau sur demande.***

Malgré nos demandes réitérées, il y a toujours quelques retardataires qui n'ont pas payé leur cotisation.

✚ **RAPPEL :**



Jeudi 15 novembre après le tournoi,
nous fêterons le beaujolais nouveau.

Apportez votre bouteille, le casse-
croûte est fourni par le club.

Le Trophée Marcel Colin :

Les inscriptions sont closes. Il y a 8 équipes. La date butoir du 1^{er} match est le mercredi 21 novembre. Pour ceux qui joueront ce jour-là, rendez-vous à 9H30. Repas pris en commun façon « auberge espagnole ».

Le prochain tournoi élèves-confirmés aura lieu le mercredi 12 décembre à **14H précises.**

Téléthon :

Comme chaque année, le tournoi du vendredi 7 décembre au soir aura lieu dans notre club. Début du tournoi à 20H, précédé d'un buffet campagnard.

La veille, jeudi 6 décembre, le tournoi sera lui aussi au profit du téléthon. Les participants ne mettront pas de ticket mais une somme d'au moins 4 € **par personne.**

Les points d'experts de ces 2 tournois sont doublés par la FFB.

ENEZ NOMBREUX

Téléthon



L'école de bridge

Programme de Sylvie en novembre le mercredi de 10H à 12H :

Les entames.

Programme de Michèle :

Lundi de 10H à 12H : débutants

Mardi de 10H à 12H : Flanc et consolidation d'enchères spécifiques.

Mercredi à 20H : Flanc et enchères compétitives.

Le club sera fermé les 24 et 25 décembre ainsi que les 31 décembre et 1^{er} janvier.



Et maintenant la recette tant attendue de Sylvie

Le carrot cake

Ingrédients :

350g de carottes, 120g de beurre doux mou, 140g de cassonade ou vergeoise brune, ½ c à c de 4 épices, ½ c à c de cannelle en poudre, 1 pincée de sel, un peu de gingembre râpé, 50g de poudre d'amandes, 100g de cerneaux de noix, le zeste d'une orange, 200g de farine avec levure incorporée, 3 œufs.

Réalisation :

Préchauffez le four à 160°.

Pelez et rappez les carottes.

Dans un saladier, mélangez, le beurre mou, la vergeoise, les 4 épices, la cannelle et le sel pendant 3 minutes.

Ajoutez le zeste d'orange et les 3 œufs, 1 à 1, en fouettant.

Concassez légèrement les noix.

Ajoutez dans le saladier la poudre d'amandes, les noix concassées, le gingembre, la farine et les carottes.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et enfournez 1H.

Une fois le gâteau refroidi, si vous voulez un glaçage, il vous faut 300g de fromage frais, type St Moret ou Philadelphia, et 100g de sucre glace.

Mettre au réfrigérateur pendant 2h avant de servir.



NOUVEAU

Nous aimerions dans les prochaines gazettes faire une nouvelle rubrique de petites annonces en tout genre :

Donner, vendre, louer ou échanger tout et n'importe quoi.

Soyez nombreux à nous communiquer vos annonces.

