

HORIZONS GRECS - REPAS PASCAL

Chers adhérents et amis,

Afin de perpétuer la tradition grecque, nous avons le plaisir de vous annoncer que nous organisons un repas champêtre, à l'occasion de la fête de la Pâques grecque.

Cette manifestation, ouverte aux adhérents et à vos amis qui seront les bienvenus, aura lieu :

DIMANCHE 27 avril 2008 à 12H30

- Lieu : " **L'abri champêtre** " à **Beaumont-sur-Lèze - 31870** (à 30 km au sud de Toulouse, près de Labarthe-sur-Lèze), sur un terrain spécialement aménagé avec un abri pour des réunions de plein air.

- Menu : **Apéritif, Grillades d'agneau et plats grecs**

- Animation : **Musique et danses grecques**

Pour une meilleure organisation de la journée, nous attendons vos réservations, **le plus tôt possible**, accompagnées de votre règlement (adresse, ci-dessous). Pour tout renseignement, Marie WENNER au 06.09.02.82.80 et marie-wenner@libertysurf.fr

Les tarifs sont les suivants :

<i>Adulte adhérent</i>	<i>Adulte non adhérent</i>	<i>Etudiant adhérent</i>	<i>Etudiant non adhérent</i>	<i>Enfant - 12 ans</i>
16 €	20 €	10 €	12 €	6 €

« **PÂQUES** » et « **PARTAGE** » commencent par la même lettre ; aussi nous faisons appel à vos talents culinaires pour confectionner la pâtisserie de votre choix qui pourra ainsi être dégustée en toute convivialité.

Ci-dessous, la recette de la brioche « **TSOUREKI** » qui est servie traditionnellement lors des fêtes pascales et que tout le monde peut réaliser :

Ingrédients :

- 1,5 kg de farine
- 200g de sucre
- 600g de beurre
- 40g de levure de boulanger
- 50cl de lait
- 8 œufs
- 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 teintés 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 30mn. 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 préalablement ramolli, 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 3 œufs teints en rouge alimentaire sur la pâte en pressant un peu, couvrir et laisser encore reposer 1 heure. Mélangez le jaune d'œuf battu dans le miel et l'eau; badigeonnez le pain et saupoudrez d'amandes effilées. Enfourez dans un four préchauffé à 190°C. pour 40-45 minutes.

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

BON DE RESERVATION

<i>Qualité des participants</i>	<i>Nombre</i>	<i>Prix unitaire</i>	<i>Montant</i>
Adulte adhérent		16 €	
Adulte non-adhérent		20 €	
Etudiant adhérent		10 €	
Etudiant non-adhérent		12 €	
Enfant moins de 12 ans		6 €	
<i>Total de la réservation</i>			

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL : VILLE :