

LA GAZETTE

ASSOCIATION ALSACE ETATS-UNIS

LE MOT DU PRESIDENT

PHILIPPE CHOUKROUN

La Rentrée

Cette rentrée ne ressemble à aucune autre. Il n'est pas utile de nous lamenter, même si la situation modifie en partie nos modes de vie et fait planer une ombre parfois anxiogène.

Votre association résistera à cette pandémie.

Le 11 Septembre dernier, nous nous sommes tous remémorés ces images effroyables des attentats sur les tours jumelles en 2001. Nous assistons aujourd'hui à une autre période difficile pour nos amis d'outre Atlantique et nous espérons que les mois à venir amèneront une amélioration des multiples facettes de crise.

Alsace Etats-Unis va, dans cette perspective, redoubler d'efforts pour préparer l'après-COVID en parlant d'amitié et de relations bilatérales fortes, tout cela avec notre enthousiasme inébranlable!

Merci à tous ceux d'entre vous qui ont répondu à notre appel à cotisations pour 2020 et 2021.

Le Comité Directeur ne manque pas d'idées. Il nous arrivera sans doute encore de devoir reporter, peut-être annuler certaines manifestations. Mais nous ferons tout pour rester actifs, vous informer avec cette nouvelle Gazette, dynamique et originale. Vous me permettrez d'adresser en votre nom tous mes compliments à l'esprit créatif de Vivianne et Coline.

Soyons optimistes ensemble ! Nous vous attendons à toutes nos rencontres, dès que la situation le permettra.

Culture
Livre et
Auteur

Page 10

Se Bouger
Bibliothèque
Américaine
de Nancy

Page 11

Recettes
La cuisine
de Mary

Pages 12-15

Dans ce numéro:



Consulate News

PAGE 2-3



Boston Strasbourg

PAGE 4-5



Nos événements

PAGE 6-7



Nos partenaires

PAGE 8



CONSULATE NEWS



WELCOME !

MMe le Consul Général Darragh Paradiso

Consulate News

PAGE 02



Darragh Paradiso a pris ses fonctions de Consul Général des États-Unis d'Amérique à Strasbourg et de Représentante Permanente Adjointe auprès du Conseil de l'Europe en août 2020. Madame Paradiso et son équipe représentent les États-Unis dans la région du Grand Est. Madame Paradiso est membre du Département d'État américain depuis 1999. Elle a travaillé sur un large éventail d'affaires politiques et publiques en Asie et en Afrique, avec un accent particulier sur la liberté d'expression. Plus récemment, elle a occupé le poste de Directrice des Affaires Publiques au Consulat Général des États-Unis à Hong Kong, où son équipe a établi des liens avec le public local grâce à une communication stratégique, des programmes culturels, des échanges universitaires et la promotion de l'enseignement supérieur américain.

À Washington, DC, Madame Paradiso a été directrice du Bureau des Affaires Publiques au sein du Bureau des Affaires de l'Asie de l'Est et du Pacifique du Département d'État. À l'étranger, elle était en poste à : Libreville, Gabon ; Addis- Abeba, Éthiopie ; Pékin, Chine ; Windhoek, Namibie ; et Guangzhou,

Chine. Elle est diplômée du Swarthmore College et détient un master en politique publique de l'Université de Princeton. Elle parle le mandarin, l'allemand, le français et un peu de cantonais. Fière d'être originaire de l'Oregon, Madame Paradiso aime cuisiner, lire et faire des randonnées avec sa famille. Son prénom rime avec Sarah. Consulat Général des États-Unis d'Amérique Strasbourg

Questions/réponses

A Mme Paradiso



Bienvenue à Strasbourg ! Pouvez-vous nous parler un peu de vous ?

Merci pour votre accueil chaleureux ! J'espère que vous êtes toutes et tous en bonne santé, et j'ai hâte de vous rencontrer prochainement. C'est la première fois que je travaille et que je vis en France, et j'ai hâte d'apprendre plus sur cette belle région et ses contributions aux relations franco-américaines.

J'ai grandi à Portland, dans l'Oregon, où un échange de villes jumelées avec le Japon pour les élèves de collège a éveillé mon intérêt pour la découverte d'autres cultures. Au lycée, j'ai participé à un échange d'élèves à Mannheim, en Allemagne. Ma famille d'accueil m'a emmené dans de merveilleuses aventures près de la frontière franco-allemande, et j'ai même eu la chance de faire de l'aviron de Metz à Trèves. Je suis tombée amoureuse du paysage et de la gastronomie. Après avoir obtenu mon diplôme au Swarthmore College, j'ai rejoint le service diplomatique du Département d'État. J'ai passé les vingt dernières années à effectuer des missions entre la Chine et l'Afrique. J'aime l'aventure et représenter les États-Unis, et je suis ravie d'être enfin de retour par ici !

Qu'est-ce qui vous enthousiasme le plus dans votre nouveau rôle de Consul Général ?

Allez à la rencontre des gens de cette belle région ! Je crois vraiment que des relations internationales fortes commencent par une meilleure entente au niveau humain et personnel. Lorsque nous échangeons au niveau personnel, à travers la nourriture, la musique, le sport, les préoccupations et les joies partagées, c'est là que nous commençons à laisser de côté les stéréotypes et à trouver un objectif commun. Il est merveilleux de constater la force des associations franco-américaines dans ce domaine. J'ai hâte d'apprendre de vous.

L'Alsace étant une partie de l'Europe très particulière et très riche en histoire, avec une personnalité distincte, qu'espérez-vous tirer de votre séjour ici ? Y a-t-il des choses spécifiques que vous aimeriez voir, faire ou auxquelles vous aimeriez participer ?

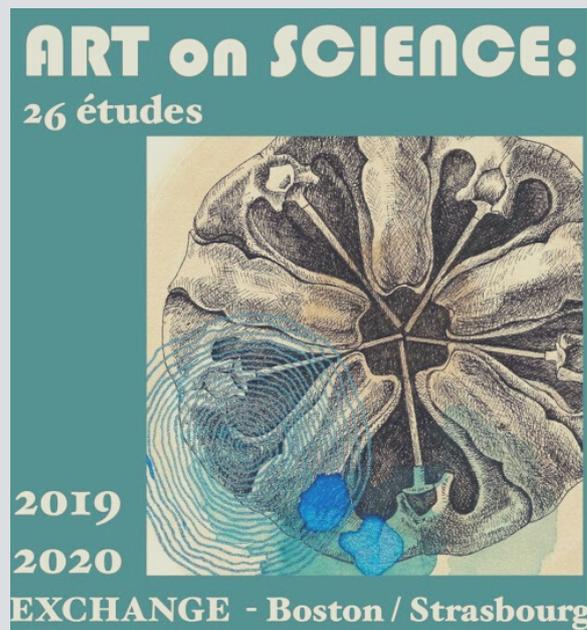
Je suis très enthousiaste à l'idée d'explorer l'Alsace, d'en apprendre davantage sur la culture, la langue et, bien sûr, la gastronomie. J'aime cuisiner et manger, et j'ai beaucoup entendu parler de la gastronomie alsacienne. J'espère apprendre beaucoup sur son histoire et sa culture autour d'un repas à table ou dans la cuisine ! J'ai également hâte de découvrir les espaces naturels environnants, où je pourrai faire des randonnées en famille, et bien sûr de voir quelques-uns des magnifiques marchés de Noël qui font la renommée de l'Alsace dans le monde entier.

En tant que diplomate depuis plus de 20 ans, j'ai vécu de grandes aventures et des mésaventures. Voyez si vous pouvez dire laquelle de ces trois aventures dans chaque groupe n'est pas vraie :

- 1) J'ai volé dans un avion militaire C-2 Greyhound jusqu'à un porte-avions dans la mer de Chine méridionale.
- 2) J'ai couru le marathon Two Oceans à Cape Town..
- 3) J'ai aidé les vétérinaires de l'armée à vacciner des chameaux dans le désert de l'Ogaden.

- 1) J'ai mangé une assiette de vers de sable, pensant que c'était des légumes.
- 2) Je me suis tellement perdu à Libreville que j'ai dû prendre quelqu'un qui faisait du stop pour qu'il m'aider à trouver mon vétérinaire.
- 3) J'ai été poursuivie par une girafe que j'ai essayé de photographier dans le parc national de Hell's Gate, au Kenya.

BOSTON STRASBOURG



Ça y est, le grand événement arrive !

Samedi 3 octobre

**Début de l'exposition et des conférences
Evenement sponsorisé par notre association
avec Philippe Geiss au Saxophone**

11h – 12h “ L’art du jeu et du frottement...”

Conférence à la librairie Kléber

**M. Hervé Pelletier (Directeur du département Mécanique INSA Strasbourg).
Entrée libre.**

Jeudi 8 octobre

17h - Vernissage à la librairie Kléber

**en présence des artistes, des scientifiques,
de M. Francis Hirn (Président du Comité de pilotage du jumelage)
et de Mme Darragh Paradiso (Consul Général des Etats-Unis d’Amérique à
Strasbourg).**

**18h - Vente aux enchères à la librairie Kléber par Maître Stéphane Glock
Les bénéfices seront reversés à hauteur de 50% à l’association Trafic d’Art
pour des projets ultérieurs d’échanges artistique avec Boston.**

Samedi 10 octobre

**11h - 12h – “La collection du musée Zoologique” Conférence à la librairie
Kléber**

**Mme Marie Meister (Directrice de recherches au CNRS en biologie)
animé par Mme Maria Dimitrova-Tchomakov (Professeur de Virologie Faculté
des sciences de la vie Université de Strasbourg). Entrée libre.**

Mercredi 14 octobre

18h-20h – “Le pouvoir de l’imaginaire”

Discussion / conférence dans le grand amphi de l’ISEG - suivit d’un cocktail

M. Gabriel Micheletti (neurologue et artiste) et M. Jean Christophe Meyer (Professeur Agrégé allemand/FLE Docteur en histoire contemporaine). Entrée libre.

Il est fortement conseillé de réserver une place auprès de l’école ISEG
contact: M. Adrien Ruffier : adrien.ruffier@iseg.fr - 03 88 36 02 88

Samedi 17 octobre

9h - 10h – “Esotropismes : regards croisés d’un artiste et d’un scientifique sur la technologie”

Conférence / petit déjeuner au Art-Café du MAMCS

M. Christophe Egles (Professeur à l’Université de Technologie de Compiègne) et LUDO (artiste)

50 places sur réservation uniquement auprès de l’association Trafic d’Art : traficdart@orange.fr
avant le 1er octobre 2020.

Mercredi 21 octobre

18h-20h – “La timidité des cimes”

Conférence dans le grand amphi de l’ISEG - suivit d’un cocktail
Mme Françoise Moos (neurobiologiste) et Mme Danièle Schiffmann (artiste). Entrée libre.

Il est fortement conseillé de réserver une place auprès de l’école ISEG.

contact: M. Adrien Ruffier : adrien.ruffier@iseg.fr - 03 88 36 02 88

Mercredi 28 octobre

18h-20h – “La communication des loups”

Conférence dans le grand amphi de l’ISEG - suivit d’un cocktail
Mme Françoise Moos (neurobiologiste) et de M. Christophe Meyer (artiste). Entrée libre.

Il est fortement conseillé de réserver une place auprès de l’école ISEG
contact: M. Adrien Ruffier : adrien.ruffier@iseg.fr - 03 88 36 02 88

Samedi 31 octobre

Fn de l’exposition et des conférences

Retrouvez toutes les œuvres et les informations sur : as26-strasbourg.net

NOS EVENEMENTS

ECHANGE SUR LA QUESTION DU RACISME AUX ETATS UNIS

**VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2020, ACCUEIL
À PARTIR DE 17H45**

ISEG – 4 RUE DU DÔME – 67000 STRASBOURG

PROGRAMME :

**AVEC L'AMBASSADRIQUE IRIENNA ALI
ECHANGE AVEC LES AUTRES PARTICIPANTS
ET LES INVITES EN DIRECT DES ETATS-UNIS**

**ENTRE AUTRES PARTICIPANTS SE SONT DES
GRANDES
STARS PASSES ET ACTUELLES DU
BASKETBALL : BILL CAIN, KATIA FOURCADE
HOARD,
NICOLAS BATUM**

19H00 : DINER OPTIONNEL

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE À CETTE ADRESSE
MAIL : VIVIANNE_BELLER@ORANGE.FR**

COÛT DE PARTICIPATION : GRATUIT.

CONFERENCE



**Manifestation
Annulée**



RECEPTION

*Nous vous invitons à venir faire
connaissance personnellement à
notre nouvelle Consul Général
des Etats-Unis à Strasbourg,
Darragh Paradiso
Dimanche 27 septembre à 16h30
au Château de Pourtalès.*

*Inscriptions obligatoires.
avant le 20 septembre.
Plus d'informations sur le site
internet.*



HALLOWEEN ! Samedi 31 octobre 2020

Depuis plusieurs années, nous collaborons avec Peace Productions pour fêter Halloween.

Cette année, nous ne dérogerons pas à la règle ! Donc préparez vos déguisements les plus horribles !

Plus de détails à la rentrée.

Matinée des Elections Américaines Mercredi 4 novembre 2020

Cette matinée n'a lieu que tous les 4 ans !
And 2020 is one of those years !

Pour **vivre en direct** le résultat des élections du président des Etats-Unis pour 4 ans. Grâce au décalage horaire nous pourrons sans doute connaître le résultat en direct ...mais il faut être présent dès 6h du matin.

Rendez-vous à l'Hôtel Hilton, mercredi 4 novembre de 6h à 9h.



Thanksgiving Jeudi 26 novembre 2020

Comme tous les ans, nous célébrerons cette fête typiquement américaine.

Les détails de la soirée (lieu exact, horaires) vous seront donnés ultérieurement.

Et bien entendu, nous fêterons également Noël et vous pouvez nous envoyer vos suggestions !



QUELQUES NOUVELLES DE NOS ASSOCIATIONS AMIES ET PARTENAIRES

INFOS sur www.strasbourg-baseball.fr



Play Ball ! OUTLAWS BASEBALL CITY FIELD
Boulevard Pierre Pflimlin - Strasbourg
Tram ligne E arrêt Parlement Européen
contact@strasbourg-baseball.fr

Entrée libre - Buvette

SOFTBALL FEMININ

LES GRANDS
MATCHS 2020

**VENEZ NOMBREUX SOUTENIR
VOTRE EQUIPE STRASBOURGEISE**

DIM 06 SEP

10H00 STRASBOURG 1 VS ARGANCY
12H30 ARGANCY VS METZ 2
15H00 METZ 2 VS STRASBOURG

SAM 19 SEP

11H00 STRASBOURG VS COLMAR-MULHOUSE
13H30 COLMAR-MULHOUSE VS ARGANCY-METZ
15H00 ARGANCY-METZ VS STRASBOURG

DIM 20 SEP

10H00 STRASBOURG 1 VS ARGANCY
12H30 ARGANCY VS METZ 2
15H00 METZ 2 VS STRASBOURG

DIM 27 SEP

10H00 STRASBOURG 2 VS COLMAR
12H30 COLAR CARDINALS VS COLMAR HAWKS
15H00 COLMAR HAWKS VS STRASBOURG 2

SAM 10 OCT

11H00 STRASBOURG VS METZ
13H30 METZ VS NANCY-LUNÉVILLE
15H00 NANCY-LUNÉVILLE VS STRASBOURG

MAYFLOWER 400 NEWS



***Le 10 août a eu lieu le HOMECOMING
de Mayflower II à Plymouth harbor.***

Et nous étions là !

***Après 3 ans de restauration à Mystic CT et 2 semaines de
navigation en mer elle est enfin de retour.***

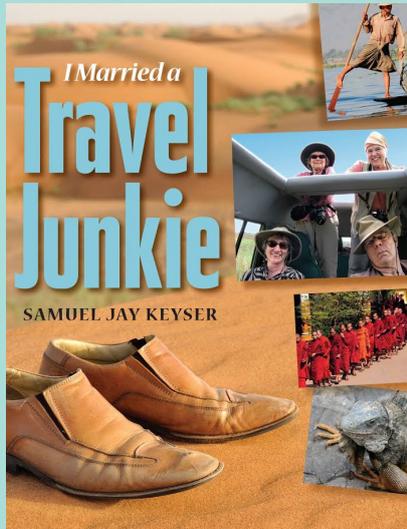


***Notre voyage à Plymouth UK sera
reprogrammé pour le weekend de
l'ascension (13-16 mai) et la bonne
nouvelle est que nous pourrons
profiter des expositions et événements
de l'anniversaire qui sont prolonger
jusqu'en juillet 2021 !***

TV historian Dan Snow will help mark a moment in history next week by presenting an online documentary, airing on 16 September, marking exactly 400 years to the day since the Mayflower ship set sail from Plymouth.

You can watch the online documentary at 6pm on Wednesday, 16 September, on the Mayflower 400 UK website : mayflower400uk.org

CULTURE



BOSTON CONNECTIONS

**Une lecture et une rencontre
avec l'auteur de BOSTON !**

**Nous vous proposons la lecture de ce livre car nous
allons organiser la rencontre par zoom avec son auteur et sa femme !!**

Livre facile et court en anglais.

Disponible sur kindle ou en poche. https://www.amazon.fr/dp/B006JDD8XS/ref=dp-kindle-redirect?_encoding=UTF8&btkr=1

Lorsqu'il s'est marié pour la deuxième fois, Jay Keyser pensait que lui et sa femme s'installeraient dans une petite ferme bucolique où les vaches rencontrent la mer. C'était avant qu'il ne découvre la terrible vérité: il avait épousé une droguée de voyages. Alors qu'il envisageait de se promener le long de plages tranquilles, son regard était tourné vers des implantations au bord de la rivière Grumeti de Tanzanie, regardant des crocodiles abattre des babouins. Il ne voulait pas s'approcher à moins de 6 000 miles d'un crocodile, encore moins de 6 pieds. Mais, d'une manière ou d'une autre, il ne pouvait pas laisser Nancy faire cavalier seul. Et donc, au cours des 15 dernières années, Jay Keyser a suivi sa femme dans ce monde perfide. Ceci est sa chronique.

Notre voyageur réticent a fait de son mieux pour comprendre les gens et les lieux extraordinaires qu'il visitait ainsi que son conflit interne. Il a progressivement commencé à accepter de profondes différences entre sa femme et lui-même. Bien que terrifié par eux, il a appris de ses expériences, en particulier d'une rencontre avec une femelle gorille en colère, qui a offert un aperçu clé du mariage et de la nature humaine. Jay Keyser a appris à s'arrêter et à sentir la bouse d'éléphant.

Samuel Jay Keyser a fréquenté les universités George Washington, Oxford et Yale. Titulaire d'un doctorat en linguistique de Yale, Keyser a enseigné à l'Université Brandeis, University College, Londres, l'Université du Massachusetts est actuellement professeur émérite et assistant spécial du chancelier du MIT. Il est l'auteur de *Raising the Dead*, *The Pond God and Other Stories* (lauréat d'un prix d'honneur Lee Bennett Hopkins) et de *Mens et Mania: The MIT Nobody Knows*. Quand il ne voyage pas, Keyser joue du New Orleans, du swing et du trombone jazz avant-gardiste dans la région



SE BOUGER

La Bibliothèque Américaine de Nancy

bu.univ-lorraine.fr/bibliotheques/americaine

Tout commence à l'époque où la Force Expéditionnaire Américaine débarque en France en 1917. Des centaines de milliers de livres sont expédiés en France depuis les Etats Unis pour soutenir le moral des troupes, ouvrages choisis pour refléter la richesse de la culture Américaine.

Dès 1920, une Bibliothèque Américaine est créée à Paris puis dans d'autres villes de France.

C'est une Américaine, Margaret Serandour, Professeure à la Faculté de Lettres de Nancy, qui se voit proposée au début des années 70 de trouver un lieu pour installer une Bibliothèque à Nancy, ville où elle enseigne et où elle est connue et respectée par les autorités locales. Et c'est grâce notamment au soutien de l'ancien Maire André Rossinot que ce projet a pu se concrétiser, et au soutien financier de la Fondation Florence Gould. Aujourd'hui, il existe encore deux bibliothèques Américaines en France : à Paris et à Nancy.

Quelques chiffres :

On trouve dans cette Bibliothèque plus de 27000 documents (presque tous en anglais, certains bilingues), dont 23000 livres, 30 périodiques, des Méthodes de préparation à différents diplômes, et environ 500 DVD et documents sonores.

La Présidente actuelle de l'Association de la Bibliothèque Américaine de Nancy s'appelle Françoise Pierron-Mathevet. Nous avons prévu d'organiser en 2021 une visite de ce lieu important pour la culture Américaine en France, et nous en profiterons pour découvrir d'autres merveilles de la ville.



A RECIPE FROM MARY'S KITCHEN

AMERICAN APPLE PIE



With the start of fall just around the corner, there's nothing better than fresh apples baked in an apple pie. You'll need 2 pie crusts, either homemade or store bought if you'd like to save sometime, and several fresh apples. It's best to get a variety of apples for this pie. Crunch, sweet, and acidic apples blend to make a more complex flavor profile for this delicious, classic pie.

For the pie crust:

2 1/2 cups (315 grams) flour

1 tablespoon (15 grams) sugar

1 teaspoon (5 grams) table salt

225 grams unsalted butter, very cold, and cut into small pieces

200 ml very cold water + 1 tbsp crème fraiche stirred in

Combine the dry ingredients and add in the cold butter in small pieces. Incorporate the butter into the flour mixture until it resembles small peas by using either a pastry blender or the food processor. If using the food processor, transfer the butter/flour mixture to a large mixing bowl. Drizzle 120 ml of cold water over the butter/flour mixture. Using a rubber spatula, gather the dough together. Slowly add the remaining cold water, a tablespoon as a time, until the mixture easily comes together into one large ball. You may not need all of the water. Gently knead the dough. Divide into two equal parts, flatten to a disk, and wrap tightly in plastic wrap. Set the dough to rest in the refrigerator for a least one hour.

Roll out the first pie crust to fit a deep dish pie plate (9-inches) making sure to that you have approximate 2-3 cm of dough that hangs over the side of the dish. This step is important for sealing the pie. Gently place the bottom crust in a pie pan. Prepare the second "top" crust to fit on top of the pie with 1-2 cm of overhang. You might want to store the pie crusts in the refrigerator while preparing the pie filling.

For the apple pie filling:
8 apples peeled, cored and sliced
Juice of ½ lemon
1 cup cassonade
3 tbsp cornstarch
1/8 tsp nutmeg
1/2 tsp cinnamon
very tiny pinch of salt or fleur de sel
2 tbsp butter
1 egg, beaten

Heat oven to 220°.

Peel, core and slice the apples. Be careful not to slice the apples too thin. Place the apples in a large mixing bowl and squeeze the lemon juice over the apples. Mix the dry ingredients for the filling (sugar, cornstarch, nutmeg, and cinnamon) and then sprinkle the mixture over the apples. Toss with a rubber spatula to coat. Transfer the apple mixture to the rolled out pie crust in the pie pan. Cut the butter in to small pieces and dot the apples with the butter.

Cover apple filling with remaining pie crust. Pinch together edges of bottom and top crust to seal. Brush top crust with the beaten egg and cut several slits to vent steam. Place in oven on a parchment lined baking sheet. Cook for 10 minutes at 220°, then reduce oven heat to 190° and bake 40 minutes or until apples are tender and crust is golden brown. If the edges of your pie start to brown (after about 25-30 minutes) you can cover them with aluminum foil.

Let the pie cool several hours before serving.



RECETTE

TARTE À LA POMME À L'AMERICAINE



Avec le début de l'automne qui approche à grands pas, il n'y a rien de mieux que des pommes fraîches cuites dans une tarte aux pommes. Vous aurez besoin de 2 croûtes à tarte, faites maison ou achetées en magasin si vous souhaitez économiser un jour, et de plusieurs pommes fraîches. Il est préférable d'obtenir une variété de pommes pour cette tarte. Les pommes croquantes, sucrées et acides se mélangent pour donner un profil de saveur plus complexe à cette délicieuse tarte classique

Pour la pâte à tarte:

2 1/2 tasses (315 grammes) de farine
1 cuillère à soupe (15 grammes) de sucre
1 cuillère à café (5 grammes) de sel de table
225 grammes de beurre non salé, très froid et coupé en petits morceaux

200 ml d'eau très froide avec 1 cuillère à soupe de crème fraîche incorporée

Combinez les ingrédients secs et ajoutez le beurre froid en petits morceaux. Incorporer le beurre dans le mélange de farine jusqu'à ce qu'il ressemble à des petits pois en utilisant un mélangeur à pâtisserie ou le robot culinaire. Si vous utilisez le robot culinaire, transférez le mélange beurre / farine dans un grand bol à mélanger. Versez 120 ml d'eau froide sur le mélange beurre / farine. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, rassemblez la pâte. Ajouter lentement le reste de l'eau froide, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le mélange se rassemble facilement en une grosse boule. Vous n'aurez peut-être pas besoin de toute l'eau.

Pétrissez doucement la pâte. Diviser en deux parties égales, aplatir en un disque et bien envelopper dans une pellicule plastique. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins une heure.

Étalez la première pâte à tarte pour l'adapter à un plat à tarte profond (9 pouces) en vous assurant que vous avez environ 2-3 cm de pâte qui pèse sur le côté du plat. Cette étape est importante pour sceller la tarte. Placez la dans le moule. Préparez la deuxième pâte «supérieure» pour qu'elle soit sur le dessus de la tarte avec 1 à 2 cm de surplomb. Vous voudrez peut-être conserver les pâtes à tarte au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.



Pour la garniture de tarte aux pommes:
8 pommes pelées, épépinées et tranchées
Jus de ½ citron
1 tasse de cassonade
3 cuillères à soupe de fécule de maïs
1/8 cuillère à café de muscade
1/2 cuillère à café de cannelle
très petite pincée de sel ou de fleur de sel
2 cuillères à soupe de beurre
1 œuf, battu

Chauffer le four à 220 °.

Peler, épépiner et trancher les pommes. Veillez à ne pas trancher les pommes trop fines. Placez les pommes dans un grand bol à mélanger et pressez le jus de citron sur les pommes. Mélangez les ingrédients secs pour la garniture (sucre, fécule de maïs, muscade et cannelle) puis saupoudrez le mélange sur les pommes. Mélanger avec une spatule en caoutchouc pour enrober. Transférer le mélange de pommes sur la croûte à tarte étalée dans le moule à tarte. Coupez le beurre en petits morceaux et parsemez les pommes de beurre.

Couvrir la garniture aux pommes du reste de la croûte à tarte. Pincez les bords de la croûte inférieure et supérieure pour sceller. Badigeonner la croûte supérieure avec l'œuf battu et couper plusieurs fentes pour évacuer la vapeur. Mettre au four sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Cuire 10 minutes à 220 °, puis réduire la chaleur du four à 190 ° et cuire 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres et la croûte dorée. Si les bords de votre tarte commencent à dorer (après environ 25-30 minutes), vous pouvez les recouvrir de papier d'aluminium.

Laisser refroidir la tarte plusieurs heures avant de la servir.



ADHESION ALSACE USA

Valide pour toute la période 2020-2021

Rendez-vous sur notre site internet : www.alsace-usa.org

Pour adhérer, rendez-vous sur le site HelloAsso. Le paiement se fait par carte bancaire et est sécurisé.
<https://www.helloasso.com/associations/association-alsace-etats-unis/adhesions/formulaire-d-adhesion-2020-2021>

Vous pouvez également adhérer par virement : IBAN FR76 3000 3023 6800 1500 3274 044 BIC : SOGEFRPP
Merci de préciser dans le motif de votre virement : Adhésion + Nom

Ou compléter le bulletin ci-dessous et envoyer votre cotisation (chèque libellé à l'ordre « Association Alsace Etats-Unis) à :
Association Alsace Etats-Unis - Château de Pourtalès - 161 rue Mélanie - 67000 Strasbourg

PayPal : alsace.usa@gmail.com

Conformité au RGPD (Règlement Général de Protection des Données Personnelles): En signant ce présent bulletin, le membre de l'association Alsace Etats-Unis avoir pris connaissance des dispositions relatives à la protection des données personnelles (décrites sur notre site internet www.alsace-usa.org, rubrique "Adhérer" et les approuve formellement. Les événements, organisés par Alsace Etats-Unis et ses partenaires, pourront donner lieu à une publication sur notre site web (rubrique « Activités »/ la vie des Membres - Galeries photos »)

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

N° Téléphone :

Email :

<input type="radio"/> Individuelle	35 €	<input type="radio"/> Couple	50 €
<input type="radio"/> Famille	60 €	<input type="radio"/> Entreprise / Collectivité	175 €
<input type="radio"/> Etudiant	15 €	<input type="radio"/> Carte de Soutien	250 €
<input type="radio"/> Membre Association Amie et Partenaire	15 €		

Total :

Fait à Le

Signature

