

La Mouette

N°13 01 - 2022



Le comité de Quartier du Portrieux est né en 2009 d'un dialogue entre voisins, commerçants, résidents permanents et temporaires, touristes désireux de partager leur amour du Portrieux. Cette association de toutes les bonnes volontés vise à embellir la vie au Portrieux autour de 3 axes : promouvoir et animer le quartier - accueillir les nouveaux arrivants - proposer à la municipalité des améliorations du cadre de vie.

Vin chaud du comité

Pour égayer le vin chaud, le comité de quartier du Portrieux a invité Fany et Raoul. C'est un excellent duo de musiciens tantôt violon/accordéon, tantôt violon/orgue de Barbarie.



Ils mélangent les styles (New Orleans, chanson française, musiques de films, charleston) et jouent avec des sonorités du monde entier (latino, italien, Balkans, musette). Avec leurs compositions originales et reprises, ils nous feront voyager de port en port depuis le Portrieux. Quelle aubaine!!!



Ça se passe au Portrieux Décors de Noël



Pot mensuel



Et une deuxième page parce qu'on a plein de choses à dire et qu'on n'est pas pingre !

La Mouette aux fourneaux Pomme d'amour/Pâte à crêpes

Pom...Pom....Pom....Pom...
Avec beaucoup d'amour

- 6 pommes
- 300 g de sucre
- 1 verre d'eau
- qq gouttes de colorant rouge (3 ou 4)

× faire un caramel en faisant bouillir le sucre, l'eau et le colorant dans une casserole, pendant 8 mn

× laisser ensuite reposer 2 mn hors du feu.

× piquer les pommes, non épluchées, avec un pique en bois puis les tremper dans le caramel rouge en inclinant la casserole.

× les déposer sur une grille et les laisser refroidir.

(Là j'avais rien à mettre alors j'ai rien mis. Note du p'tit gars qui fait la mise en page et dont ce n'est pas le métier. Preuve s'il en est qu'il est toujours préférable de faire appel à des professionnels.)

A CONSOMMER
RAPIDEMENT.



Adhésion

12€ par personne, 20€ pour un couple

Contactez-nous

Par mail : comité.portrieux@gmail.com

ou mieux

passez nous voir au prochain apéro

Les fêtes de fin d'année arrivent et les petits enfants sont chez les grands-parents...
Mamie....Papi.....à vos fourneaux pour une crêpes partie.

La pâte à crêpes

- 200 g de farine
- 50 g de sucre
- 4 oeufs
- 50 cl de lait
- 2 g de sel
- arôme vanille
- 50 g de beurre

→ 24 crêpes de 20 cm

Le port avant-après Rue du Commerce

