



Toujours FEMME jour après jour

Deuxième semestre 2019

Bulletin n° 55

L'édito tout en rose de la Présidente,



Nous avons été en pleine immersion ROSE (« Pink Submarine » chantaient jadis les Beatles !!) du 27 Septembre au 11 Novembre dernier :polaires roses, chapeaux roses, tee-shirts roses, socquettes roses, tennis roses, montres roses.....la Totale !!!

Nous avons parcouru de nombreux Kms autour de CHALON afin que Toujours FEMME réponde présente à toutes les communes qui nous ont invités cette année.

Ainsi, en ce mois d'Octobre débordant largement sur Novembre, nous nous sommes rendus dans 46 lieux de CHALON et du Grand CHALON. Nos bénévoles dévouées ont fait de nouvelles rencontres, ont été ravies de retrouver des personnes avec qui elles avaient tissé des liens les années précédentes. Elles ont également parlé de prévention, de conseils, d'espoir.

Nos pâtissières de talent ont confectionné tout le mois des crêpes roses à l'Hôpital Privé Sainte-Marie, et même au sein de l'entreprise DAUNAT ! Elles ont « joué » à la marchande avec les traditionnelles corniottes et ont proposé notre panoplie d'objets de sensibilisation.

Pourquoi une telle logistique et une telle énergie pour réaliser des recettes au mois d'Octobre ?

Il est important de rappeler que le BUT premier de notre association est d'OFFRIR toute l'année des soins de beauté à TOUTES les femmes malades en traitement de chimiothérapie et de radiothérapie, et ce, dans les deux hôpitaux de CHALON, afin de leur redonner le goût de plaire et surtout de se battre au quotidien.

Ces prestations esthétiques sont réalisées grâce à nos trois esthéticiennes diplômées, (à qui je rends particulièrement hommage dans cet éditorial), salariées de l'association, et qui réalisent des horaires sans cesse croissants. Je remercie leur dévouement, leur disponibilité et leur coach Michèle, car sans elles, l'association Toujours FEMME ne rayonnerait pas comme elle le fait aujourd'hui.

Les fonds récoltés servent également au financement participatif des différentes prothèses, et des activités spécifiques proposées aux adhérentes.

En cette fin d'année, je vous adresse un IMMENSE merci et d'agréables fêtes en famille.

Toutes mes pensées amicales et reconnaissantes sont pour vous.

Claudine DELÉAZ.

Album photos du (gros) programme Octobre 2019



Un dessert facile pour vos fêtes de fin d'année :..... la bûche au café.

.....Recommandée par notre pâtissière diplômée Germaine

Bûche à la ganache au café (pour 8 personnes)

Ingrédients :

Pour le biscuit :

- 7 jaunes d'œufs
- 4 blancs
- 80 g de sucre en poudre
- 40g de farine
- 40 g de féculé/1 pincée de sel

Pour le sirop :

- 100 g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau
- 1/2 tasse de café expresso
- 1/2 c.à c. d'extrait de café

Pour la ganache :

- 400 g de chocolat 70%
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de beurre mou
- 1 tasse de café expresso
- 1 c. à c d'extrait de café

1) Préparez le sirop

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole, portez à frémissement sur feu moyen jusqu'à consistance sirupeuse. Ne laissez pas colorer. Hors du feu incorporez le café et l'extrait de café, délayez et laissez tiédir.

2) Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 7)

3) Préparation du biscuit

- Dans une terrine, fouettez les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse le ruban.
- Montez les blancs en neige ferme en incorporant le reste du sucre à la fin (20 gr)
- Mêlez 2 c à s de blanc en neige au mélange jaunes d'œuf – sucre.
- Mélangez farine, féculé et sel. Tamisez et incorporez par cuillerées au mélange précédent, en alternant avec des cuillerées à s de blancs en neige.
- Tapissez une plaque à biscuit rectangulaire de 30x40 cm de papier sulfurisé beurré et fariné, puis versez- y la pâte en couche régulière.
- Enfourez à mi-hauteur, 8 à 12 mn, sans laissez le biscuit s'assécher. Au sortir du four, renversez la plaque sur un torchon humide, retirez le papier sulfurisé, puis imbibe aussitôt et très régulièrement le biscuit de sirop tiède.
- Roulez le biscuit sur lui-même et le maintenir roulé dans le torchon jusqu'à complet refroidissement.

4) Préparation de la ganache au café

- Dans une petite casserole, portez la crème à ébullition. Hors du feu, ajoutez le café expresso et l'extrait de café, puis délayez et laissez en attente.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie. Délayez pour obtenir une pâte onctueuse, puis retirez du feu.
- Ajoutez le beurre ramolli à température ambiante et délayez jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- Filtrez la crème en attente, puis versez-la doucement à la surface du chocolat. Délayez vivement au fouet pour obtenir une texture lisse et brillante. Laissez refroidir pour faire raffermir.

5) Lorsque le biscuit est bien refroidi, déroulez- le sur le plan de travail, étalez- les 2/3 de la ganache en couche régulière. Roulez à nouveau le biscuit et disposez- le sur le plat de service, jointure en dessous.

-Placez la bûche au réfrigérateur (6 h00 minimum) pour que la ganache raffermisse et que tous les parfums s'amalgament.

6) Réchauffez tout doucement le reste de ganache pour l'assouplir, en fouettant, puis en masquer toute la bûche à l'aide d'une spatule métallique souple.

Laissez refroidir et décorez avec des grains de café au chocolat, en les enfonçant légèrement.

Bonne dégustation !



Servez frais pour couper.

Pour nous joindre tout au long de l'année :

Adresse postale : 8, rue de Temple 71100 – CHALON sur SAÔNE

Allo de préférence : **06.03.75.67.67** ou 03.85.94.08.42 les Mardi et Jeudi de 14h00 à 17h00.

E mail = toujoursfemme@wanadoo.fr

Site Internet : www.toujoursfemme.com

Pour un accueil personnalisé, il est conseillé de prendre rendez-vous au **06.03.75.67.67**

Infos de dernière minute :

- Fermeture de l'association pour les fêtes de fin d'année : du 20 Décembre au Mardi 07/01/20.
- Le montant de la cotisation annuelle 2020 reste fixé à 17,00€.
- Une séance « Yoga du Rire » se déroulera à la permanence, rue du Temple, le 11 /01/2020.
- La traditionnelle Galette des Reines se déroulera au Clos Bourguignon le Samedi 1^{er}/02/2020.
- Agenda 2020 : l'Assemblée Générale Annuelle se déroulera le Vendredi 27 Mars à 18h00.