

# SUPPLEMENT GAZETTE N°3

**Café faisons  
connaissance**

JANVIER *jeudi 9*  
FÉVRIER *jeudi 6*  
MARS *mercredi 4*  
AVRIL *mercredi 8*  
MAI *mercredi 13*

**Nous avons changé de numéro de téléphone**

nous sommes joignable au :

07 71 55 35 23

-----

Pour papoter, vous parler de La Roche,  
de notre Association,  
Nous vous invitons aux  
« Cafés Faisons Connaissance »

Café Le 18B - Place Napoléon - à 10 H,  
*Inscription auprès de*  
*Nadège Drouet : 06 67 54 20 49*

-----

A compter du 6 janvier, nous n'assurons plus  
de permanences au pôle associatif,  
(elles reprendront à la rentrée)  
seule les permanences à l'office du tourisme sont  
maintenue.

-----



Vous êtes nombreuses à avoir demandé  
la recette des bouchons au thon servis  
à la soirée de Bienvenue

~::~::~~::~::~~

## Bouchons au thon

Ingrédients :

4 oeufs,  
180 g de thon au naturel égoutté,  
50 g de concentré de tomates,  
60 g de crème fraîche épaisse,  
100 g de gruyère râpé,  
une belle poignée de persil ou de ciboulette,  
30 g d'oignons hachés, sel, poivre.

Préchauffer le four à 180°C.

Mixer tous les ingrédients.

Répartir dans les empreintes jusqu'au bord (la préparation va gonfler puis dès la sortie  
du four retomber).

cuire 20 minutes

