

AHBAK
Association des Habitants Bourse
Austerlitz Krutenau

Juin 2017



LA GAZETTE N° 89

Fête de la Krutenau



Notre association sera présente à cette fête organisée par le Cardek et vous invite à venir discuter avec nous des espaces de vie de notre quartier: espaces de convivialité, modifications liées au projet de réaménagement des quais, appropriation des espaces publics et espaces souhaités, nuisances actuellement ressenties....

PROCHAINE REUNION
AHBAK
MARDI 27 juin à 20H 15
AU CARDEK

Mimir



PERMANENCE
COMPOSTEUR



COMPOSTEUR SAINTE
MADELEINE
MARDI DE 18 H à 19H
SAMEDI DE 11H à 12H30

Marche des Visibilités
LGBTI

programme



programme



Les Rendez-vous du Patrimoine

La deuxième partie de la saison des rendez-vous du patrimoine de Strasbourg s'ouvre avec des animations jusqu'au mois d'août : une invitation au voyage à travers le patrimoine de la ville.

Retrouvez tout le détail des événements.



Distribution événementielle de la Charte interCQ sur la cohabitation piétons, vélos, autos
Samedi 24 juin de 14h à 16h place d'Austerlitz (au niveau du café Vélo : le Maquis).



Crumble de fraises



- 1 kg de fraise
- 150 g de farine
- 150 g de sucre roux
- 150 g de beurre
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 grosse pincée de vanille en poudre
- 1 pincée de cannelle en poudre

Préchauffez le four th.6 (180° C). Tamisez la farine dans une jatte. Ajoutez le sucre roux puis incorporez le beurre ramolli en parcelles. Travaillez généreusement avec les doigts jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse et friable. Lavez et équeutez les fraises, coupez-les en deux dans le sens de la hauteur, puis mettez-les dans un saladier, saupoudrez de sucre en poudre, ajoutez la cannelle et la vanille et mélangez délicatement. Répartissez-les ensuite dans des ramequins allant au four.

Parsemez la pâte à crumble sur les fruits et enfournez. Laissez cuire 25 min environ. La surface des crumbles doit être dorée et croustillante. Servez tiède avec de la crème fraîche épaisse.

Contact : AHBAK 23 rue Sainte Madeleine
Tél : 06 09 68 93 90
mail : ahbak_ahbak@laposte.net
web : www.ahbak.org

Permanence le samedi de 10h à 11h au petit Glacier rue Austerlitz

