

BIENVENUE SUR LA  
**Newsletter**  
*Interne*

PARCOURS 3.54 KM

« La sieste »  
 Françoise Schrepfer-Malaprade

**LE SAVIEZ-VOUS ?**

Françoise Malaprade a centré son œuvre sur la couleur et la recherche picturale. Travaillant notamment autour de la forme du rectangle, elle a inventé plusieurs techniques pour faire dialoguer la couleur du fond et celle de surface sur des supports de polyester.

**COMMENT ÇA MARCHE ?**

Une mosaïque consiste à coller ensemble des morceaux de verre ou de céramique appelés tesselles avec de l'enduit de jointoiement pour former une image ou un dessin. Les tesselles sont ensuite fixées sur un support.

+ D'INFOS :  
[vandoeuvre.fr](http://vandoeuvre.fr)



ÉVÉNEMENT DU MOIS

Enrico Macias  
 en Concert

**CONCERT | 6 MAI**

Après 60 ans de carrière, Enrico Macias repart en tournée en 2023 et montera pour l'occasion sur la scène du Parc des Expositions.

Rendez-vous le 6 mai à 17h au Parc des Expositions de Vandœuvre pour une soirée musicale inoubliable !

+ D'INFOS ET TICKET :  
[vandoeuvre.fr](http://vandoeuvre.fr)



ASTUCES & CONSEILS

**Cambouis**

**COMMENT FAIRE DISPARAÎTRE DU CAMBOUIS SUR :**

**PARQUETS:**

Imbibez un chiffon avec de l'essence de térébenthine et frottez les taches.

**SOLS PLASTIQUES :**

Frottez la tache avec du beurre : il décolle le cambouis comme aucun détergent ne peut le faire ! Enlever les résidus de gras avec du savon de Marseille.

**TISSUS :**

Commencez par faire ramollir la tache en y appliquant du beurre. Laissez reposer 10 minutes. Enlevez ensuite le surplus de beurre. Puis, avec un chiffon imbibé de térébenthine, tamponnez doucement la tache, puis laver en machine.





## Voyage en Espagne



## CROQUETAS DE JAMÓN

Spécialité espagnole de croquettes au jambon - Tapas



100 g de jambon serrano coupé en petits dés



50 g de beurre



50 g de farine



500 ml de lait



Sel et poivre



Chapelure



1 oeuf battu



Huile d'olive pour la friture

- 1/ Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen.
- 2/ Ajoutez la farine et mélangez bien pour obtenir un roux.
- 3/ Versez le lait en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 4/ Ajoutez le jambon et assaisonnez avec du sel et du poivre. Mélangez bien.
- 5/ Versez la préparation dans un plat et laissez refroidir pendant au moins 2 heures.
- 6/ Formez des petites croquettes avec la préparation refroidie.
- 7/ Passez chaque croquette dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.
- 8/ Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites frire les croquettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
- 9/ Égouttez les croquettes sur du papier absorbant avant de servir.




## BONUS

## Photographies de Vandœuvre



## Le mot de la fin

*N'hésitez pas à nous faire parvenir vos photos de Vandœuvre pour qu'elles apparaissent sur la prochaine Newsletter !*

 [communication@vandoeuvre.fr](mailto:communication@vandoeuvre.fr)

MERCI

REJOIGNEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



@villedevandoeuvre



@vandoeuvre