



# Newsletter n°1

Informer et accueillir les familles d'expatriés francophones dans la région de Detroit, Michigan [www.detroitaccueil.com](http://www.detroitaccueil.com)

 **International Freedom Festival Fireworks**   
Mercredi 27 Juin 2007 sur Detroit River

**Nouveautés sur le site Detroit Accueil :**  
Activités Archives Page d'accueil  
Immigration/Visas de travail

## ***Vous voyagez sans conjoint avec vos enfants hors des USA ?***

Penser à emporter une autorisation parentale de sortie du territoire signée par les deux parents... même si jusque là vous n'en avez pas eu besoin !

<http://www.familytravelforum.com/articles/article/10545>

[http://www.abriggs.com/high\\_level/travel\\_w\\_minors.php](http://www.abriggs.com/high_level/travel_w_minors.php)

## ***Vous prévoyez de demander la carte verte, la naturalisation ou une autorisation de voyage ou de travail à l'USCIS ?***

Les frais vont doubler ou tripler au 30 juillet... Faites vos démarches avant !

[http://biz.yahoo.com/ap/070529/immigration\\_fees.html?v=1](http://biz.yahoo.com/ap/070529/immigration_fees.html?v=1)

## ***Les expressions idiomatiques :***

He is tied to his mother's apron strings :  
c'est un Tanguy !

He's a pain in the neck :  
C'est un emmerdeur !

Donner un ordre de grandeur :  
To give a rough estimate

## ***Confiez vos travaux aux entreprises appréciées :***

Sur [www.angieslist.com](http://www.angieslist.com), les clients commentent les services des entreprises. Plombiers, peintres, childcares, meubles... notez les entreprises et consultez les avis des autres !

## ***Achetez et vendez en ligne près de chez vous :***

Simple d'utilisation voire rustique, <http://detroit.craigslist.org/> est un site gratuit, très utilisé pour toutes les petites annonces

## ***Des astuces pour voyager moins cher :***

Sur l'index hôtels de [www.priceline.com](http://www.priceline.com), cliquer sur « make your own price », indiquer ce que vous souhaitez comme type d'hôtel, puis votre numéro de carte, si votre prix est retenu, vous êtes débités.

Choisir un trajet sur [www.kayak.com](http://www.kayak.com), puis cliquer sur le graphique « Fare Trend » en haut à gauche de la page de résultats. Vous pouvez ainsi repérer chaque mois quelles dates de départ offrent les prix les plus bas... et chercher vos vols en connaissance de cause !

## ***Notez sur votre agenda le ...***

**PIQUE NIQUE DE RENTREE**



**Dimanche 16 Septembre 2007**

## ***Trucs et astuces : la crème fraîche***

la *crème fraîche liquide* se trouve au rayon lait sous l'appellation *whipping cream*. Battue et sucrée c'est de la *whipped cream* (crème chantilly)

Ce qui se rapproche le plus de la *crème fraîche épaisse* est la *sour cream* que vous trouverez au niveau du rayon yaourt. Idéale pour les dips !

## ***Faire soi même sa propre crème fraîche ?***

Mélanger vigoureusement 1 tasse de heavy whipping cream tiédie avec 2 cuillères à soupe de buttermilk ou de yaourt...patienter entre 8 et 36h pendant qu'elle épaissit à température ambiante puis conserver 1 semaine au réfrigérateur.

Contrairement à la whipping ou sour cream, elle ne se décomposera pas à la cuisson.

## ***La recette américaine : le cheesecake (pour 6)***

Préparation 15/30min, cuisson 30min +1h four éteint

**La pâte :** 2 cups honey Graham cracker crumbs - 2 Tbsp sucre - ¼ cup beurre fondu - 1 tsp cinnamon/cannelle - 1 tsp farine  
Mélanger le tout, bien tasser le mélange au fond d'un plat à four beurré

**La crème :** 1 lb/16oz cream cheese - 1 pint/45cl sour cream - 3 œufs - 1 cup sucre - 1 tsp vanille liquide/vanilla extract  
Mixer le cream cheese et le sucre, incorporer un œuf à la fois puis ajouter la sour cream et la vanille. Verser sur la pâte.  
Cuire 30min à 375°F, arrêter le four et y laisser le cake pendant une heure

**Le coulis aux framboises :** 10oz/300g de raspberries/framboises surgelées - 2 tsp cornstarch/maïzena - 1 tsp jus de citron  
Mélanger la maïzena, les framboises et le jus de citron. Mixer, porter à ébullition sur feu moyen et laisser épaissir légèrement 2 min en remuant.

Laisser tiédir, étaler sur le gâteau et laisser refroidir le cheesecake au moins 8h au réfrigérateur avant de déguster.