



Newsletter N° 7 du 13/05/2020 : gardons le contact après le déconfinement...

Chère adhérentes, chers adhérents,
Votre numéro d'adhérent : xxxxxxxx
Votre date de fin d'adhésion : xx/xx/xxxx

Même si nos permanences Accueil sont toujours fermées, malgré le déconfinement depuis le 11 mai 2020, votre Association UFC-Que Choisir de Côte d'Or reste néanmoins à votre disposition pour vous aider à résoudre vos problèmes en cas de litiges et vous donner des conseils.

Vous pouvez toujours nous contacter au **03 80 43 84 56** ou sur contact@cotedor.ufcquechoisir.fr

Retrouver nos articles sur le site internet : <https://cotedor.ufcquechoisir.fr/>

Notre page Facebook : [UFC-Que-Choisir-de-Côte-d'Or](#)

Notre compte Tweeter : [@21_ufc](#)

● **Date de l'Accueil des consommateurs dans nos permanences ?**

Nous vous communiquerons la date, où nous pourrons à nouveau accueillir les consommateurs, dans des conditions sanitaires optimales aussi bien pour les bénévoles que pour les visiteurs...

La priorité sera, après la réouverture de la Maison des Associations à Dijon, d'accueillir le public **uniquement sur RDV**, une personne à la fois et munie d'un masque.

● **Attention nouvelle arnaque, celle au colis qui est de retour, avec tentative de phishing**

Si vous recevez un SMS indiquant que vous devez vous acquitter de frais d'affranchissement avant de recevoir votre colis, méfiance... Si vous payez, vous vous retrouverez abonné à votre insu à de soi-disant cours de yoga. **Vous pouvez retrouver l'article complet paru le 14/05 dans Que Choisir, en cliquant sur le lien :**

<https://www.quechoisir.org/actualite-tentative-de-phishing-l-arnaque-au-colis-est-de-retour-n79263/>

● **Vous pouvez toujours faire une demande et soumettre un litige avec un professionnel en ligne, en cliquant sur le lien :** <https://www.quechoisir.org/soumettre-un-litige-n48324/>

● **Vous pouvez également ré-adhérer en ligne, sans vous déplacer, en cliquant sur le lien :** <https://mc.quechoisir.org/basket/content>

● **Pour un moment savoureux : la recette de la crème au chocolat de notre grand-mère**

Ingrédients :

- 4 jaunes d'œuf
- 1 litre de lait
- 300 gr de chocolat noir
- 75 gr de sucre (réduire à 50 gr si trop sucré)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

- 2 cuillères rases de maïzena ou une cuillère avec dôme

Faire bouillir le lait avec le sucre et la pincée de sel.

Dans une jatte casser le chocolat en petits carrés, mettre deux cuillères d'eau, recouvrir d'un film et faire fondre au micro-onde (par à coup de plusieurs fois 30 secondes pour permettre une surveillance).

Casser les œufs, séparer les blancs des jaunes, mettre la maïzena dans les jaunes, bien mélanger. Ajouter progressivement le chocolat à cette préparation et mouiller petit à petit avec la totalité du lait.

Remettre l'ensemble sur un feu moyen et remuer jusqu'à la prise de la crème, qui se détermine par un léger épaissement ou une première bulle.

Stopper la cuisson en mettant le fond de la casserole utilisée dans l'évier avec un cm d'eau froide. Remuer encore quelques instants.

Mettre dans un récipient et laisser refroidir.

Elle est meilleure lorsqu'elle est faite la veille de sa consommation.

Les blancs non utilisés pourront servir à faire des meringues.

Bon appétit !

Notre équipe reste cependant mobilisée et vous transmet ses encouragements pour traverser au mieux cette période difficile.

Prenez soin de vous et de vos proches.

Bien cordialement.



L'Equipe de l'UFC-Que Choisir de Côte d'Or