

LE PETIT JOURNAL



« *Brouillard en janvier, année ensoleillée !!!* »

N°12 - Décembre 2016

Le Foyer Logement, au mois de décembre ...

Le 7 décembre a eu lieu le goûter de Noël offert par l'Association des Amis de la Maison de Retraite et du Foyer Logement. La chorale « Les voix de l'Oyon » ont animé cet après-midi très festif. Un très bon gâteau a été dégusté !



Le 15 décembre, nous sommes allés à la Maison de l'Enfance pour partager un moment convivial autour de chansons de Noël. Comme toujours Captain était présent et a pu être toiletté et caressé !



Le 21 décembre, de nombreux résidents, Madame Diguët, secrétaire du Foyer Logement et Monsieur Carlton, Directeur du Foyer Logement se sont réunis autour de Madame Odette Méhault pour un goûter d'accueil. Ce goûter est l'occasion de faire plus ample connaissance.



Le 23 décembre, les résidents et des personnes âgées de Guer vivant à leur domicile se sont retrouvés pour un goûter de Noël. Au programme, chants de Noël, gourmandises chocolatées et bien sûr discussion, échanges de souvenirs... Un très bon moment pour finir l'année !



Elles ont fêté leur anniversaire ce mois-ci :

- * Mme BESNARD Annick, le 6 décembre
- * Mme GUERIN Suzanne, le 9 décembre



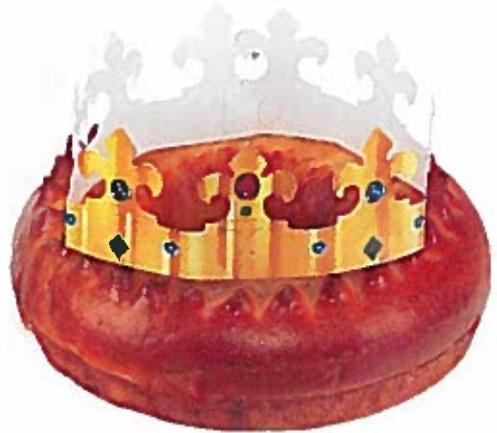
Recette de la brioche des rois

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 2 couronnes) :

- 500 g de farine
- 150 g de [beurre](#)
- 100 g de [sucre](#)
- 4 [œufs](#)
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- levure de boulanger : un cube (40 g)
- zeste d'[orange](#) râpé
- fruits confits en petits cubes
- fruits confits entiers pour la garniture



Préparation de la recette :

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède avec 50 g de farine et une pincée de sucre. Laisser reposer 1 h dans un endroit tiède.

Dans un saladier mettre le reste de farine, le sucre, le beurre fondu et refroidi, les œufs entiers battus, l'eau de fleurs d'oranger, le zeste d'orange râpé. Bien mélanger l'ensemble et rajouter le levain de façon homogène et battre l'ensemble avec la paume de la main pendant au moins 5 mn.

Mettre la pâte en boule dans un saladier, recouvrir d'un torchon et laisser gonfler 3 h au tiède. Reprendre la pâte et mélanger rapidement les fruits confits coupés en cubes. Séparer la pâte en 2 boules régulières. Enfoncer le poing au milieu d'une boule pour faire un trou et agrandir le trou en étirant la pâte de façon à former un boudin cylindrique. Poser sur une plaque huilée et laisser reposer encore 1 heure. Dorer à l'œuf battu et faire cuire à four préchauffé à 150°C pendant 15 à 20 mn, avec un bol d'eau pour humidifier l'air du four. Surveiller la fin de la cuisson. Garnir le gâteau froid de fruits confits entiers que l'on peut laquer avec du sirop de sucre (mais ce n'est pas obligatoire), on peut aussi saupoudrer de sucre cristallisé. Ne pas oublier de glisser une fève et un sujet dans le dessous du gâteau et de prévoir les couronnes