

RECETTE DES MADELEINES

Ingrédients (pour 32 pièces) :

- * 3 œufs
- * 150g de sucre
- * 200g de farine
- * des zestes de citron
- * 8g de levure
- * 100g de beurre fondu
- * 50g de lait.



Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 240°C.

Faire fondre le beurre et le réserver.

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter ensuite les zestes de citron et 40g de lait, puis la farine et la levure.

Enfin, ajouter le beurre et le reste du lait (10g).

Laisser reposer la pâte 15 minutes.

Verser la préparation dans les moules (en silicone de préférence, les madeleines seront plus faciles à démouler).

Cuire à 240°C, puis après 5 minutes de cuisson, baisser à 200°C.

Laisser cuire encore 10 minutes.

Démouler dès la sortie du four.

Bon appétit !

LE PETIT JOURNAL



«La pluie de juin fait belle avoine et maigre
foin »

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°05 – MAI 2017

La Résidence Autonomie, au mois de Mai ...



Le 4 mai a eu lieu à la Résidence Autonomie une vente de vêtements. Madame JOLIVEL, de la Société TJ Vêtements a conseillé les résidents lors d'un après-midi. Elle effectue les retouches si nécessaire. Mme JOLIVEL reviendra à l'automne.



Le 11 mai, des résidentes ont participé au Bistrot Mémoire à Augan. Un bénévole de l'Association des amis de l'EHPAD et de la Résidence Autonomie nous a accompagnées. Le thème de la séance était la « réminiscence » ou comment utiliser ses souvenirs pour faire travailler la mémoire. Pour raviver les souvenirs, Morgane Lelay avait apporté des photos, des objets et des chansons. Ce fut un après-midi très apprécié !



Le 12 mai, deux résidentes sont allées à la Salle des Fêtes où avaient lieu les « Journées de la petite enfance ». Les nombreux acteurs du territoire qui travaillent auprès des enfants ont assemblé leurs talents pour décorer la salle et instaurer une ambiance très chaleureuse !



Le 16 mai c'était la sortie de printemps organisée par les bénévoles. Elle a eu lieu dans la Salle des Fêtes de Comblessac. De nombreux résidents ont participé à cette belle journée. Nous avons mangé un très bon repas préparé par le restaurateur de Comblessac et l'animation « cabaret » a beaucoup plu. De plus, le beau temps était au rendez-vous ! Une très belle journée, MERCI à l'Association.



Le 24 mai nous avons fait un loto. Deux personnes âgées de l'extérieur sont venues partager ce moment avec nous. Pour le goûter, nous avons mangé des fraises avec du sucre et du citron.



Elle a fêté son anniversaire ce mois-ci :

* Mme GUILLAUME Agnès, le 4 mai 2017

Nous souhaitons la bienvenue à :

* Mme BAGUELIN Marcelle

Bienvenue

Nombres d'exemplaires : 20

Directeur de publication : Monsieur Pierre Carlton

Réalisation : Cécile Vernon