

Recette des Pancakes

Ingrédients :

- * 250g de farine
- * 30g de sucre semoule
- * 2 œufs
- * 1 sachet de levure traditionnelle
- * 65g de beurre doux
- * 30 cl de lait
- * 1 pincée de sel



Faire fondre le [beurre](#), dans une casserole à feu doux ou dans un bol au micro-ondes.

Mettre la farine, la levure et le [sucre](#) dans un saladier. Mélanger et creuser un puits.

Ajouter ensuite les [œufs](#) entiers et fouetter l'ensemble.

Incorporer le beurre fondu, fouetter puis délayer progressivement le mélange avec le lait afin d'éviter les grumeaux.

Laisser reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.

Dans une poêle chaude et légèrement huilée, faire cuire comme des [crêpes](#), mais en les faisant plus petites. Réserver au chaud et déguster.

Note de l'auteur

Ce plat est supposé être dégusté au petit-déjeuner mais convient aussi comme dessert. Les pancakes sont traditionnellement accommodés avec du sirop d'érable et une noix de beurre mais rien n'empêche de les dévorer au sucre, au jus de citron ou au Nutella.

Nombres d'exemplaires : 20

Directeur de publication : Monsieur Pierre Carlton

Réalisation : Cécile Vernon

LE PETIT JOURNAL



**« Brouillard en novembre, l'hiver sera
tendre »**

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°10 – OCTOBRE 2017

La Résidence Autonomie, au mois d'octobre ...



Le 3 octobre, nous avons accueilli durant la matinée des enfants et leurs assistantes maternelles. Nous avons fait de la pâte à sel et de petites figurines ont été fabriquées. Nous avons ensuite partagé un petit goûter. La prochaine rencontre aura lieu au mois de mars.



Le 5 octobre, nous sommes allées faire une promenade au square Bandon avec les enfants de la crèche. Captain nous a accompagnés. Les enfants avaient apporté du pain pour donner à manger aux canards !



Le 9 octobre était organisé un après-midi Bien-Etre dans le cadre de la Semaine Bleue. Une résidente a souhaité y participer et est revenue enchantée par ce moment de détente.



Le 10 octobre avait lieu à L'EHPAD un concours de pâtisserie entre la MARPA de Saint-Marcel, l'EHPAD de Guer et la Résidence Autonomie. Le thème était libre et nous avons choisi de présenter un gâteau moelleux à la noisette afin d'utiliser des ingrédients de saison. Les autres équipes avaient fait un gâteau à l'ananas et au caramel (MARPA) et un cake-crumble (EHPAD). Nous avons obtenu une belle deuxième place !



Le 11 octobre, nous avons découvert des jeux de société grâce à une ludothécaire de la Gacilly qui avait apporté toutes sortes de jeux de société. Les enfants du centre de loisirs sont venus jouer avec nous. Encore un très bon moment.



Le 17 octobre est venu le deuxième tour du concours de pâtisserie. Il avait lieu à la MARPA de Saint-Marcel et cette fois-ci un thème était imposé : La Pomme. Nous avons réalisé un crumble délicieux qui nous a permis de nouveau de nous classer deuxième ! L'EHPAD de Guer avait réalisé des petits muffins et la MARPA une tarte aux pommes meringuée ! Nous nous sommes régalés. La MARPA avait invité pour l'occasion une dame qui travaille dans un verger et qui nous a parlé de son métier. C'était un après-midi très agréable !



Le 31 octobre, les enfants de grande section du Centre de Loisirs sont venus à la Résidence afin de participer avec nous à l'atelier gymnastique ! Au programme, des lancers, des jeux d'adresse et pour finir nous avons sortis le parachute et là c'est fous rire garantis !

Il a fêté son anniversaire ce mois-ci :

* Monsieur Jean HOCHET, le 27 octobre

*Joyeux
Anniversaire!*