

Recettes du gâteau moelleux aux noisettes

Ingrédients :

- 125 g de noisettes (ou de poudre de noisette)
- 100 g de cassonade
- 4 jaunes d'œuf
- 110 g de beurre
- 2 c.a.s d'huile de noisette (ou huile de tournesol)
- 4 blancs d'œuf
- 30 g de cassonade
- 60 g de farine
- 2 c.a.s de miel (de sarrasin si possible)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille

en option : 1 c.a.s de Frangelico (ou liqueur de noisettes)
quelques noisettes entières torrifiées

Préparation du gâteau moelleux aux noisettes

Dans un premier temps, on va torrifier la poudre de noisettes. Pour ça, préchauffez votre four à 150 degrés. Ensuite deux solutions, soit vous avez des noisettes entières, et dans ce cas vous les torrifiez 10 – 15 minutes à 150 degrés avant de les mixer finement jusqu'à avoir une poudre de noisette. Soit vous avez déjà de la poudre, et dans ce cas vous la torrifiez aussi une dizaine de minutes à 150 degrés en remuant régulièrement. Quand c'est fait, réservez dans un cul de poule et laissez refroidir. Passez le four sur 170 degrés.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il arrête de chanter et prenne une couleur légèrement noisette. Ajoutez-y le miel et l'huile et laissez refroidir. Battez vos blancs en neige avec 30 g de cassonade (pas trop ferme !).

Ensuite, séparément, mélangez la cassonade, les grains de votre gousse de vanille, le sel et les jaunes d'œuf. Mélangez au batteur pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite votre poudre de noisette délicatement, puis le beurre fondu légèrement refroidi et éventuellement la liqueur de noisette. Ensuite, ajoutez la farine et la levure tamisées.

Au dernier moment, ajoutez vos blancs délicatement. Quand la pâte est homogène, versez-la dans un moule de 18 cm de diamètre environ. Vous pouvez éventuellement rajouter quelques noisettes torrifiées entières en bonus. Faites cuire 25 minutes à 170 degrés et laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

A accompagner d'une crème anglaise, ou juste d'un bon thé, c'est un délice pour un goûter simple et délicieux.

Animations et sorties à venir :

- Mercredi 12 septembre => sortie à la Basilique de Josselin
- Dimanche 16 septembre => Fête Champêtre de l'EHPAD et de la Résidence Autonomie
- Mardi 18 septembre => le matin, sortie à la Maison de l'Enfance (visite d'une petite ferme sur place) et l'après-midi, thé dansant à Maure-de-Bretagne

Nombres d'exemplaires : 20

Directeur de publication : Monsieur Pierre Carlton

Réalisation : Cécile Vernon

LE PETIT JOURNAL



« Septembre se nomme le mai de l'automne »

RÉSIDENTE AUTONOMIE - N°15 – AOÛT 2018

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



Le 7 août a eu lieu à la Maison de Retraite le goûter des anniversaires du mois de juillet. De nombreux résidents sont allés partager un très bon moment avec les bénévoles, les résidents et le personnel de l'EHPAD. L'après-midi débute en musique et en chanson, puis tout le monde partage un bon goûter. Pour finir, chaque personne qui a fêté son anniversaire au mois de juillet reçoit une jolie rose !



Le 8, le 14, le 22 et le 29 août, nous avons effectué nos traditionnelles séances de gymnastique douce. Au programme, un échauffement des différentes parties du corps en faisant des mouvements avec les doigts, les poignets, les coudes, les orteils, les genoux... Ensuite, nous passons aux lancers avec le frisbee et le ballon. Puis pour terminer, nous nous entraînons aux jeux d'adresse : lancers de cerceaux (des grands et des petits) autour d'un plot. Les résidents ont fait beaucoup de progrès au cours du mois.



Le 17, 24 et 28 août, nous avons fait travailler notre mémoire. Comme pour la gym, nous commençons par un petit échauffement. Il consiste à chercher des prénoms qui commencent par telle ou telle lettre. Ensuite, les exercices se corsent un petit peu ! Parfois, nous jouons au baccalauréat et il y a toujours de l'entraide entre les résidents ! Nous essayons aussi de chercher des dictons et des proverbes. Ou bien, à partir du début d'un dicton, il faut trouver la fin. Nous pouvons également chercher tous les éléments que l'on peut trouver dans une cuisine, une salle de bain, dans un cartable... Le but est de stimuler la mémoire tout en s'amusant. Et même si l'on bloque parfois, que l'on ne trouve pas la réponse, le seul fait de chercher est déjà un exercice utile !

Le 21 août, nous avons fait un atelier pâtisserie. Quatre cuisinières étaient au rendez-vous. Nous avons réalisé un gâteau à la banane et aux pépites de chocolat ! Il a eu beaucoup de succès lors de la dégustation le lendemain après la séance de gym !!! La banane est un fruit qui comporte des nutriments qui sont très bons pour la mémoire !

Recettes

Ingrédients :

3 bananes
150 g de sucre
200 g de farine
100 g de beurre
½ sachet de levure chimique
2 œufs
1 sachet de pépites de chocolat
1 sachet de sucre vanillé



Mélanger le beurre fondu, les deux œufs, le sucre, les bananes écrasées, la farine, la levure, le sucre vanillé et les pépites de chocolat.
Beurrer un moule à cake.
Cuisson : 45 à 50' dans un four à 180°C (th 6).

Il a fêté son anniversaire :

- M. Jean RESNAIS, le 1^{er} août



Elle nous a quittés :

- Mme CHEREL Marie Léone, le 22 août