

## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

**M DRÉANO René, le 22 janvier**



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier





## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier





## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois »

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois »

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier





## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier





## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier



## La recette des beignets !

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de farine
- 225 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre mou coupé en dés
- L'huile pour la friture
- Sucre en poudre pour l'enrobage



### Réalisation

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs et faire un puits. Verser le lait tiède et ramasser la pâte.
- 2) Ajouter les œufs battus et bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
- 3) Ajouter le beurre en dés et pétrir.
- 4) Pétrir sur le plan de travail fariné au moins 5 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine sur le plan de travail.
- 5) Couvrir votre pâte d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2h.
- 6) Dégazer votre pâte, l'étaler sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7) Découper des ronds de 7 cm de diamètre, les poser sur un plateau fariné et laisser lever encore 45 minutes.
- 8) Chauffer une poêle remplie à moitié d'huile. Frire vos beignets dans l'huile chaude des deux côtés 2 à 3 minutes. Les passer tout de suite dans le sucre. Vous pouvez les garnir.

### Animations et sorties à venir :



- Mardi 12 février : Commission animation à l'EHPAD  
Mardi 19 février : Carnaval avec l'Association

Nombres d'exemplaires : 20  
Directeur de publication : M. Pierre Carlton  
Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



«Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois»

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°20 - JANVIER 2018

## La Résidence Autonomie, au mois de janvier ...

Le 8 janvier a eu lieu la Galette des Rois offerte par l'Association. Les anniversaires du mois précédents ont été fêtés à cette occasion. Un chanteur était présent pour animer l'après-midi. De nombreux résidents ont chanté et dansé avant de déguster de délicieuses galettes !



Le 13 janvier, nous sommes allés « au théâtre » ! En effet, la troupe des Veilleurs du Dran présentait sa pièce « Pourquoi moi ? ». Nous avons passé un très agréable moment avec beaucoup de rires et d'admiration pour les comédiennes et comédiens.



Le 18 janvier, nous avons partagé la Galette des Rois à la Résidence Autonomie. Ce fut un moment très convivial !



Le 22 janvier, nous avons fait un atelier pâtisserie pour le goûter du lendemain. Nous avons confectionné des Roses des Sables ainsi qu'un gâteau aux pépites de chocolat et un gâteau à la myrtille.



Le 23 janvier, nous avons reçu une dizaine de bénévoles de l'Association pour un après-midi « danse ». L'objectif de cet après-midi était que chacun (bon danseur ou débutant) puisse s'amuser. Les danseurs confirmés ont pris le temps d'expliquer les différents pas. L'objectif a été atteint car nous avons passé un très bon moment.



**DANSE**  
**DANSE**

Le 29 janvier, Clarisse, qui a effectué un stage d'un mois à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi « origami ». Il s'agit de pliage de papier pour créer des animaux, des fleurs... C'est un art d'origine japonaise. La salle d'animation a été petit à petit décorée de ces jolis petits pliages.



Il nous a quittés :

M DRÉANO René, le 22 janvier

