

Le cake aux pralinés roses

Ingrédients (pour 6 personnes)

3 œufs
160 g de farine
125 g de sucre
125 g de beurre demi-sel
1/3 de sachet de levure chimique
150 g de pralines roses concassées



Réalisation

- 1) Préchauffer le four à 240°C (th8)
- 2) Mélanger le sucre et le beurre ramolli puis ajouter les œufs un par un
- 3) Ajouter la farine, la levure ainsi que les pralines
- 4) Laisser reposer la préparation pendant 15 minutes puis la mettre dans un moule à cake non graissé
- 5) Cuire à 240°C (th8) pendant 5 minutes, puis baisser le four à 180 °C (th6) et laisser cuire 45 minutes

Ce cake peut se déguster accompagné d'une crème anglaise.

Animations et sorties à venir :

- 5 mars : Carnaval à Maure-de-Bretagne
6 mars : Cinéma à Maure-de-Bretagne
7 mars : thé dansant à Mauron
11 mars : jeux de société avec les enfants de la crèche
12 mars : goûter des anniversaires
14 mars : Après-midi musical avec les enfants de l'Ecoles Sainte Jeanne d'Arc
19 mars : après-midi « danse » à la Résidence Autonomie
24 mars : théâtre à Comblessac
26 mars : Conseil de la vie Sociale de la Résidence Autonomie



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

LE PETIT JOURNAL



« Janvier a fait la faute et c'est mars qu'on accuse »

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°21 - FEVRIER 2018

La Résidence Autonomie, au mois de février ...



Le vendredi 1^{er} février, Clarisse, stagiaire à la Résidence Autonomie, a organisé un après-midi gaufres. Dans un premier temps, les résidentes ont réalisé la pâte, puis nous sommes passés à la cuisson et à la dégustation. Ce fut un après-midi très convivial.



Le lundi 4 février, nous avons accueilli 6 enfants de la crèche de Guer. Nous avons fait des crêpes et tous les gourmands, petits et grands, se sont régalés !!! Nous avons écouté des comptines d'autrefois et nous avons dansé en rond !



Le lendemain, c'était au tour des assistantes maternelles de venir nous rendre visite avec les enfants qu'elles gardent. Nolwenn, l'éducatrice, avait apporté de la « pâte à perles », une sorte de pâte à modeler constituée de petites perles. Cette activité a ravi toutes les générations ! Nous avons terminé, comme toujours, par un petit goûter !



Les 6 et 12 février, les enfants de maternelle de l'accueil de loisirs sont venus pour un après-midi « jeux de société » et coloriages de mandalas. Des résidentes ont pu repartir avec un joli coloriage à afficher dans leur appartement ! Les échanges sont toujours très riches lors de ces après-midis.

Le mardi 19 février, l'Association organisait le Carnaval ! Les déguisements étaient très variés !!! Et nous nous sommes régalés des bonnes crêpes réalisées par les bénévoles !



Le 20 février, nous avons organisé un loto avec les enfants du Centre de Loisirs. Il y a eu beaucoup d'entraide, ainsi les enfants ont aidé les personnes qui ne voyaient pas bien les chiffres ou celles qui n'entendaient pas bien et les personnes âgées aidaient discrètement les plus petits qui n'étaient pas encore très à l'aise avec les chiffres ! Encore un riche moment !



Le 28 février, nous avons fêté les 90 ans de Madame Bouvet. Pour le goûter, Madame Bouvet avait prévu des religieuses au chocolat et au café, nous nous sommes régalés ! Une vingtaine de personnes étaient présentes pour cette belle occasion.

Familles

Vous pouvez venir assister aux animations avec votre parent si vous le souhaitez !

Cécile, l'animatrice est présente aux horaires suivants :

Le lundi de 10h à 12h30 - Le mardi de 14h45 à 18h15

Le mercredi de 15h à 18h - le vendredi de 15h à 18h