

FÊTE CHAMPÊTRE A L'EHPAD
DIMANCHE 15 SEPTEMBRE 2019

à partir de 14 heures.

Venez Nombreux !!!

« Sourire 3 fois tous les jours rend inutile tous les médicaments »

Proverbe chinois.

Animations et sorties à venir :



A vos agendas !
DATES A RETENIR

Dimanche 15 septembre :	Fête Champêtre
Mercredi 18 septembre :	Après-midi danse à la Résidence Autonomie
Lundi 23 septembre :	Promenade avec les enfants de la crèche
Mardi 1 ^{er} octobre :	Goûter des anniversaires à l'EHPAD
Mercredi 2 octobre :	Repas du CCAS

Nombres d'exemplaires : 20

Directeur de publication : M. Pierre Carlton

Réalisation : Cécile Vernon

RÉSIDENCE AUTONOMIE

Le Petit Journal



« Septembre arrivé, le soir on bat le blé »

N°27 - AOÛT 2019

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



Le mardi 13 août, nous avons fêté les 90 ans de Monsieur RESNAIS. De nombreux résidents étaient présents pour partager ce moment. Un cousin et une cousine de Monsieur RESNAIS se sont joints à nous.



Les 14, 21 et 28 août, nous avons effectué notre séance de gym du mercredi ! C'est un moment à la fois sportif mais où les rires ont toute leur place !



Le 16 août, a eu lieu l'après-midi soins esthétiques du mois. Les résidents peuvent s'inscrire durant la semaine s'ils veulent bénéficier de ce moment privilégié.



Le 20 août, nous avons sorti les jeux de société ! Les jeux de chiffres l'ont emporté avec le Triomino et le Rummikub.



Le 23 et le 30 août, nous avons préparé des panneaux pour coller ensuite les photos des animations. Beaucoup de découpage au programme !!!



Le 27 août nous nous sommes mis aux fourneaux en réalisant deux gâteaux au yaourt, un à la poire, l'autre à l'abricot et noix de coco ! Nous les avons dégustés après la gym du lendemain, un régal ! Merci aux cuisinières !!!

Famille

Ne pas hésiter à venir aux animations les mardis, mercredis et vendredis à partir de 15h30.

La recette du mois

Feuilleté caramélisé aux pommes et aux noix

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées (au beurre)
- 6 pommes
- 30 cerneaux de noix concassés
- 50 g de raisins de Smyrne
- 10 cl de Porto
- 150 g de sucre
- 50 cl de Pommé ou de cidre
- Crème fraîche
- Glace à la vanille
- Cannelle



Recette

Etape 1

Commencer par réhydrater les raisins dans le porto.

Etape 2

Découper les pommes épluchées et épépinées en grosses lamelles. Les faire suer quelques instants dans un peu de beurre à la poêle.

Etape 3

Mélanger avec les cerneaux de noix concassés et les raisins dans un moule à tarte, disposer la première pâte à tarte en la laissant déborder légèrement du moule.

Etape 4

Dans une casserole, faire l'équivalent de 2 verres à moutarde de caramel avec le sucre et le cidre. Le caramel doit être au petit perlé.

Etape 5

Répartir les pommes, noix et raisins sur la pâte et saupoudrer assez généreusement de cannelle. Faire couler le caramel sur l'ensemble.

Etape 6

Recouvrir le tour avec la deuxième pâte en bordant les deux pâtes pour les coller.

Etape 7

Faire cuire environ 45 minutes au four à thermostat 7 (210°C).

Etape 8

Juste avant de servir (quand elle est encore tiède), découper le dessus de la pâte en couvercle et napper avec de la crème glacée à la vanille un peu ramollie et éventuellement fouettée avec un peu de crème fraîche.

Il a fêté son anniversaire

- M. RESNAIS Jean, le 1^{er} août

