

Tu aimes les animaux ? En voilà, les uns plus délicieux que les autres. Une véritable ménagerie !

Ingrédients :

Pour 12 muffins :

- 150 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 2 cuil. s. de levure chimique
- 1 plaque à muffins

Pour décorer :

- chocolat de couverture noir et au lait
- 1 sa. de sucre glace
- carrés de riz soufflé au chocolat
- smarties marron
- sucre en pommade marron
- hosties en sucre multicolores
- petites oublies
- colorant alimentaire vert

Conseil : tu peux également utiliser des muffins achetés. Dans ce cas il ne te reste plus qu'à les décorer.

Préparation :

Muffins animaliers

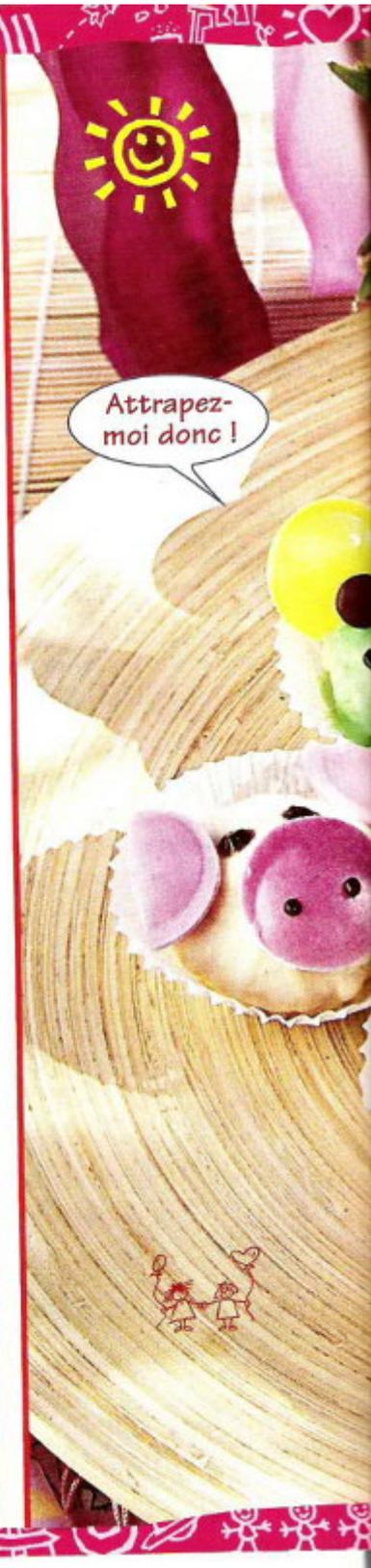
- 1 Préchauffer le four à 200°C (four à chaleur tournante 180°C).
- 2 Dans un saladier battre le beurre en mousse avec le sucre, incorporer les œufs et bien délayer.
- 3 Tamiser la farine avec la levure par-dessus, soulever.
- 4 Bien graisser le moule à muffins ou utiliser des moules en papier.
- 5 Répartir la pâte dans les trous du moule, enfourner et cuire env. 20 min.
- 6 Laisser tiédir les muffins puis les démouler et laisser refroidir parfaitement.

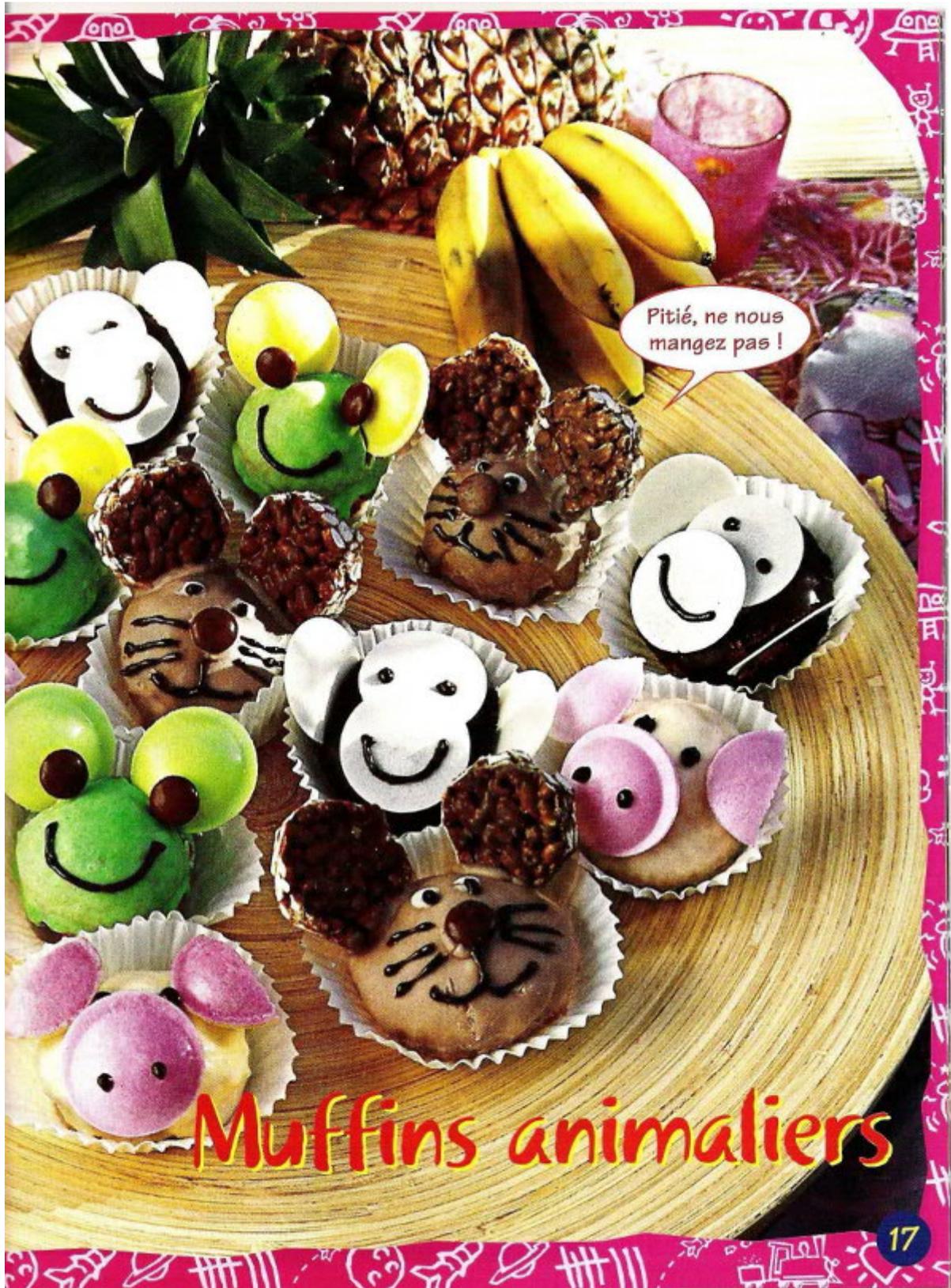
Rongeurs sympa

- 1 Découper des oreilles dans les carrés de riz soufflé.
- 2 Faire fondre le chocolat de couverture selon le mode d'emploi et en badigeonner les muffins au pinceau.
- 3 Coller une smarties marron en guise de nez, coller les oreilles avec le chocolat en appuyant un court instant.
- 4 Dessiner des moustaches, des yeux et une bouche avec le sucre en pommade.



16





Pitié, ne nous
mangez pas !

Muffins animaliers



Aucune pitié pour ces coquins de singes. Ils ont l'air bien sages mais après tout, ils sont là pour être mangés !

Préparation :

Sauterelles

- 1 Délayer le sucre glace avec un peu d'eau et du colorant vert afin d'obtenir un glaçage.
- 2 Répartir ce glaçage au pinceau sur les muffins.
- 3 Faire de petites entailles au niveau des yeux et y enfiler des hosties.
- 4 Avec du glaçage fixer des smarties marron en guise de pupilles, dessiner la bouche avec du sucre en pommade.

18



Préparation :

Singes

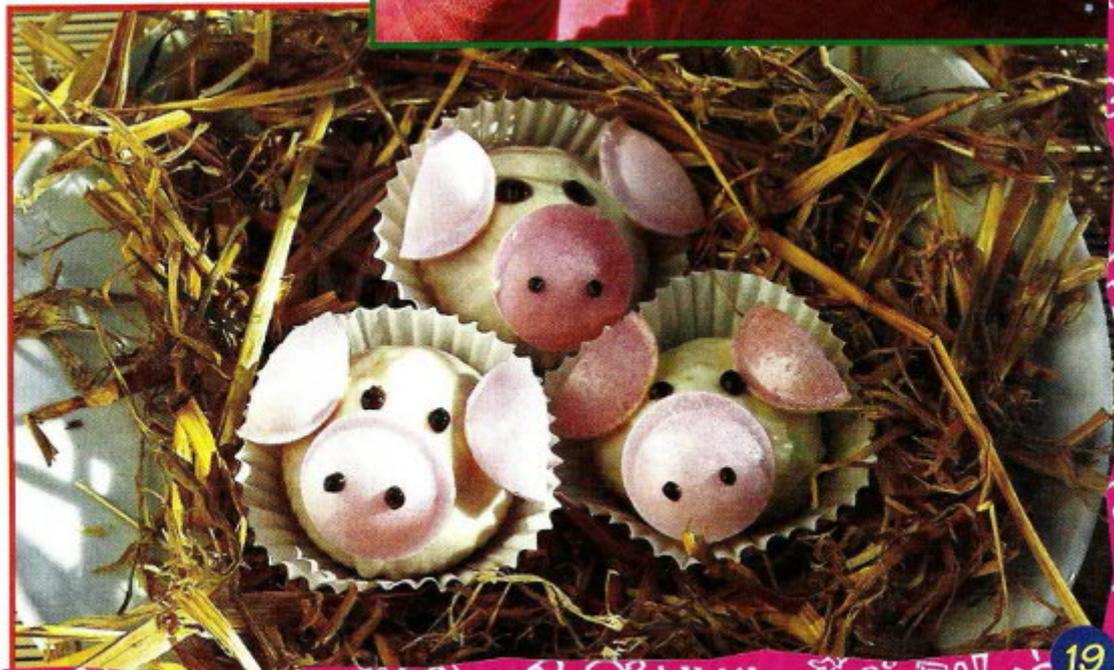
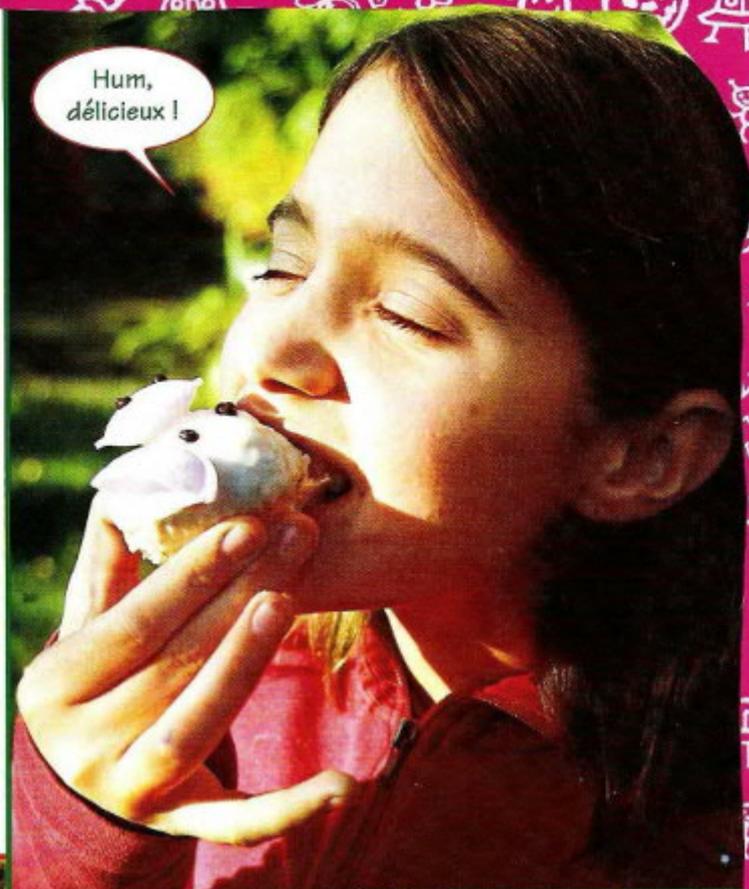
- 1 Napper les muffins de chocolat au pinceau et coller les oublies immédiatement.
- 2 Souder deux demi-oublies en guise d'oreilles.
- 3 Dessiner les yeux et la bouche avec le sucre en pommade.

Porcelets

- 1 Pour les oreilles couper plusieurs hosties en deux.
- 2 Napper les muffins de glaçage au pinceau (v. sauterelles).
- 3 Coller les oreilles et le nez aussitôt.
- 4 Dessiner les yeux et les naseaux avec le sucre en pommade.



Ingédients
voir p. 16/17





Attention, un serpent

Quelque chose se faufile sur la table. N'ayez crainte, c'est un serpent tout à fait inoffensif en concombre qui attend d'être mangé par des hôtes affamés !

Ingrédients :

Pour un serpent :

- 1-2 concombre(s)
- 1 poivron
- 2 grains de poivre
- fromage blanc aux fines herbes

Préparation :

- 1 Laver le concombre et le poivron, couper l'extrémité effilée du concombre et y découper la gueule.
- 2 Découper une langue dans le poivron et l'enfiler dans la gueule.
- 3 Détailler le reste du concombre en rondelles, les arranger en forme de serpent sur l'assiette.
- 4 Pour les yeux déposer 2 points de fromage blanc ou de mayonnaise avec 2 grains de poivre dans le milieu.

Y a-t-il quelque chose à manger ici ?



Légumes ou animaux

Quelques légumes frais du potager prennent des formes inattendues en se transformant en escargots, coccinelles et musaraignes.



Préparation :

Escargots

- 1 Eplucher les carottes et couper une tranche pour aplatir un côté.
- 2 Creuser deux trous à une extrémité, y enfiler des brins de ciboulette (antennes).
- 3 Enfiler une moitié de brochette dans le milieu de la carotte et piquer une boule de mozzarella.
- 4 Avec du concentré de tomate dessiner une spirale sur la boule de mozzarella.

Coccinelles

- 1 Laver les tomates, découper un couvercle.

- 2 Evider les tomates, découper le couvercle en deux ailes.
- 3 Remplir les tomates de fromage blanc aux herbes et poser les ailes dessus.
- 4 Enfiler deux brins de ciboulette en guise d'antennes, déposer des points de mayonnaise ou de fromage blanc sur les ailes.

Souris radis

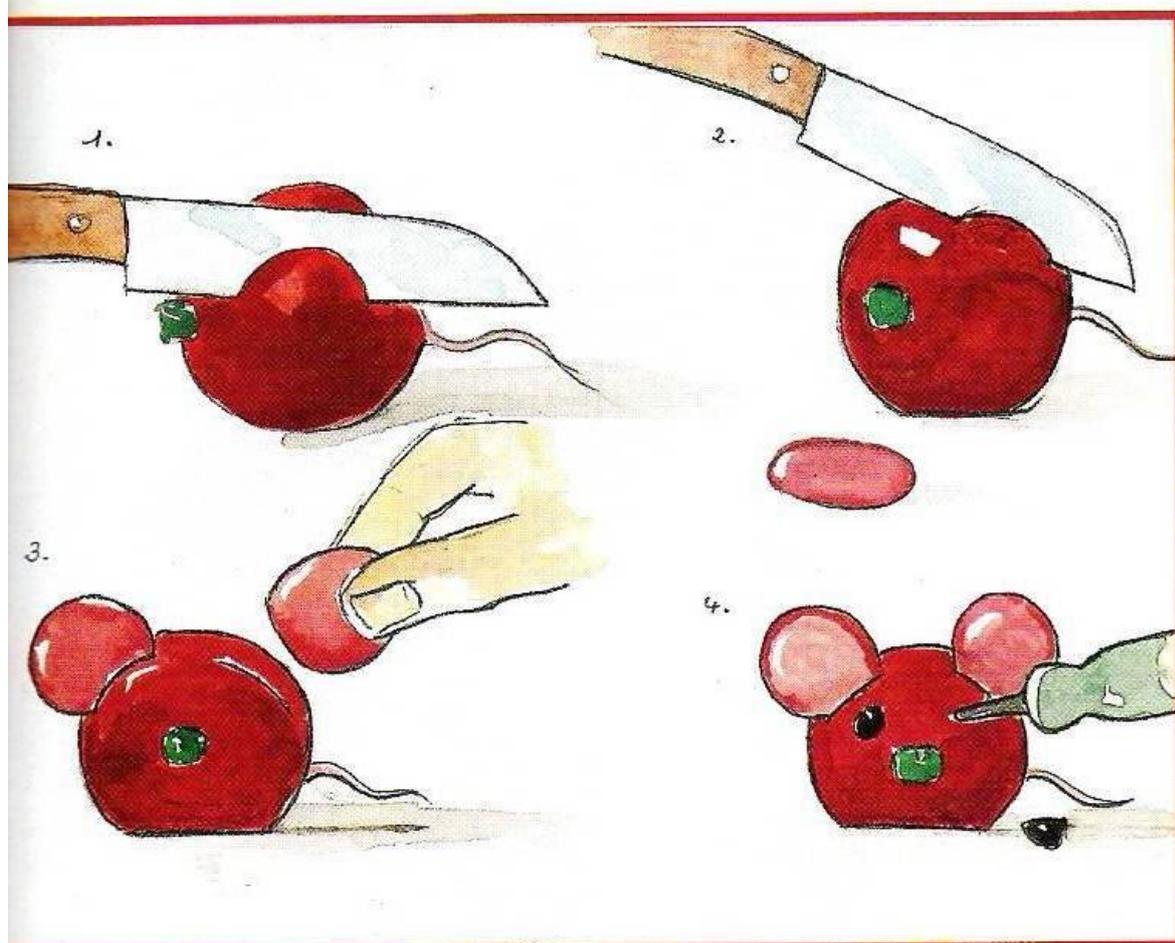
- 1 Découper une tranche dans chaque radis (v. explications p. 25).
- 2 Laisser la base des feuilles pour représenter le museau.
- 3 Faire de petites entailles pour les yeux et y enfiler des grains de poivre.
- 4 Découper des fentes pour les oreilles, y insérer des rondelles de radis.



Ingrédients :

- Pour env. 12 animaux :
- 12 carottes (en botte)
 - 1 bouquet de ciboulette
 - 15 mini-boules de mozzarella
 - 100 g de concentré de tomate (en tube)
 - 15 radis
 - 12 petites tomates
 - fromage blanc aux fines herbes et un peu de mayonnaïse
 - 12 petites brochettes en bois
 - 24 grains de poivre

Souris radis de la p. 8



Découper une tranche pour que la souris tienne d'aplomb. Découper les fentes des oreilles, y glisser des tranches de radis. Percer les trous des yeux.

Mangez avec les yeux

Une montagne de crêpes ou des escargots craquants ? Voici des recettes alléchantes et pleines de fraîcheur puisqu'elles sont inspirées de la nature. Créées spécialement pour une boum.



Impossible d'échapper à ces bouches gourmandes !

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 150 g de fromage blanc maigre
- 2 cuil. à café de lait
- 1 sa. de levure chimique
- 5 cuil. s. d'huile
- 1 œuf
- 300 g de farine
- 1 pincée de sel



Pour la farce :

- 1 grosse boîte de sauce tomate
- 6 cuil. s. d'eau
- sel et poivre
- 150 g de fromage râpé
- un peu de basilic séché
- 3 cuil. s. d'huile d'olive
- 3 cuil. s. de graines de tournesols



Préparation :

Escargots pizza

- 1 Préchauffer le four à 200°C (four à chaleur tournante 180°C), recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 2 Délayer l'œuf, le lait, le fromage blanc, l'huile et 1 pincée de sel dans un saladier.
- 3 Mélanger la levure avec la farine et incorporer à la préparation précédente.
- 4 Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène, mettre au réfrigérateur (voir p. 24).
- 5 Farce : mélanger la sauce tomate avec l'eau et 50 g de fromage,

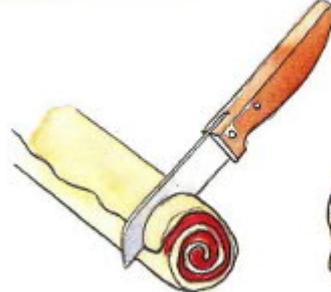
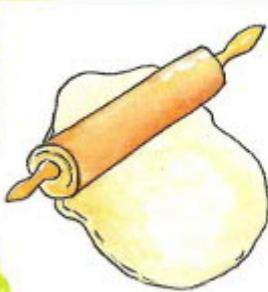
saler et poivrer.

- 6 Réserver 1/4 de la pâte pour les corps des escargots. Abaisser le reste (v. conseils p. 24).
- 7 Répartir la farce sur la pâte, badigeonner le bord avec un peu d'eau.
- 8 Enrouler la pâte, découper des tranches d'env. 4 cm d'épaisseur, les déposer sur la plaque.
- 9 Pour les corps des escargots former de petits boudins avec le reste de pâte, les souder aux coquilles.
- 10 Séparer le blanc du jaune d'œuf, dorer les escargots avec le jaune.
- 11 Garnir de graines de tournesols ou de fromage, enfourner à mi-hauteur et cuire 12-15 min.

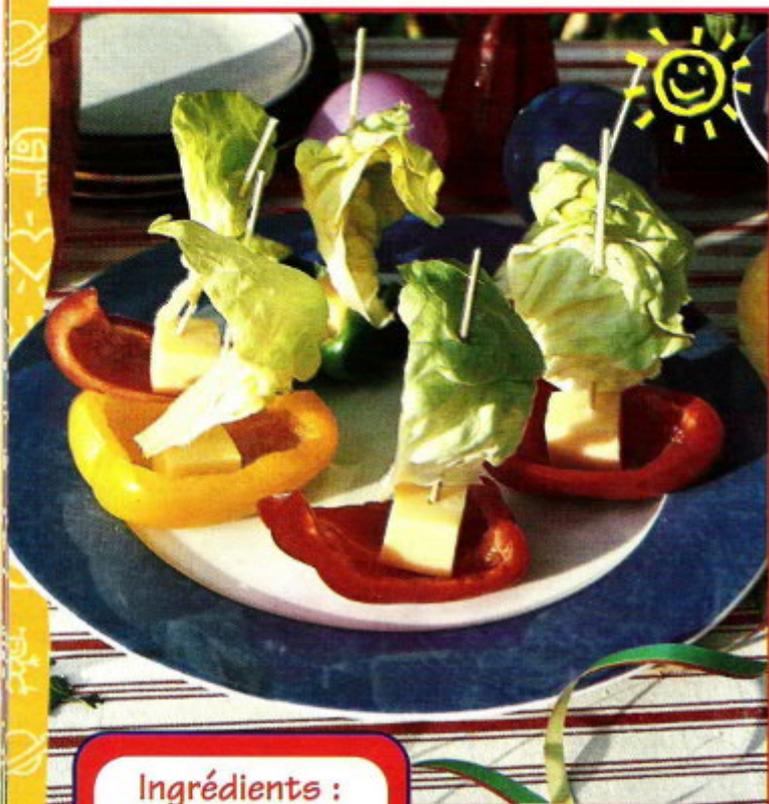
10

Escargots pizzas de la p. 10

Pétrir, abaisser, badigeonner de sauce, enrouler, découper en tranches et dorer au pinceau.



Assortiment d'amuse-bouches



Une jolie mise en scène : ces amuse-bouches amusants sont faciles à préparer et à décorer. Bon voyage et bon vent !

Bateaux en poivron

- 1 Laver les poivrons, les préparer et découper en 6 segments dans la longueur. Les poser sur des assiettes.
- 2 Couper le fromage en 12 morceaux, les poser sur les morceaux de poivron.
- 3 Piquer les brochettes en bois garnies de feuille de salade dans le fromage.

Ingrédients :

Pour 12 portions :

- 300 g de fromage
- 1 poivron rouge et 1 jaune
- quelques feuilles de salade
- 12 brochettes en bois

Ingrédients :

Pour env. 8 portions :

- 13 écus en pain noir
- pâtes à tartiner et fromage blanc aux fines herbes
- rondelles de concombre
- ciboulette

Préparation :

Papillons en pain

- 1 Tartiner les écus en pain noir avec la pâte à tartiner ou du fromage blanc aux herbes. 
- 2 Pour les ailes ajouter des demi-tranches de concombre ou de pain.
- 3 Enfiler des brins de ciboulette en guise d'antennes à l'avant.



Ingrédients :

- Pour env. 8 brochettes :
- 2 tranches de pain complet
 - 2 cull. s. de fromage blanc crémeux
 - 4 cull. à café de confiture
 - 200 g de fraises / pommes / bananes / kiwis
 - cure-dents

Préparation :

Brochettes aux fruits

- 1 Tartiner le pain complet de fromage blanc puis de confiture.
- 2 Couper les tranches de pain en quatre morceaux et les disposer sur une assiette. 
- 3 Représenter les ailes avec des demi-tranches de concombre ou de pain.
- 4 Laver les fruits, les préparer, les couper en morceaux de taille moyenne.
- 5 Enfiler les morceaux de fruits sur des cure-dents et les planter dans les morceaux de pain.

