

Temps d'Animation Péri-scolaire



« À vos casseroles ! »



CHAMARAMBAR

Ingrédients (Pour 8 personnes)

- 30 Chamallows
- 30 Carambar
- 125g de beurre
- 175g de riz soufflé (rice krispies ou smacks)

Préparation

Temps total : 15 min

Préparation : 15 min

1. Etape 1

Dans une casserole, faire fondre à feu doux le [beurre](#), les chamallows et les carambars.

2. Etape 2

Dès que le mélange est homogène, le verser dans un saladier, sur les [céréales](#). Bien mélanger en faisant attention à ne pas écraser les céréales.

3. Etape 3

Remplir et tasser le tout dans un moule beurré à cake ou à couronne.

4. Etape 4

Laisser refroidir, puis mettre au frigo jusqu'au moment de servir.

FONDANT AU CHOCOLAT

Ingrédients (Pour 8 personnes)

- 200g de chocolat
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 5 œufs
- 4 cuillères à soupe de farine

1. Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

2. Etape 2

Faire fondre le chocolat et le [beurre](#) au bain-marie à feu doux, ou au micro-ondes sur le programme "décongélation".

3. Etape 3

Pendant ce temps, séparer les jaunes des blancs d'oeuf.

4. Etape 4

Monter les blancs en neige ferme. Réserver.

5. Etape 5

Quand le mélange chocolat-beurre est bien fondu, ajouter les jaunes d'[œufs](#) et fouetter.

6. Etape 6

Incorporer le [sucre](#) et la farine, puis ajouter les blancs d'œufs sans les casser.

7. Etape 7

Beurrer et fariner un moule à manqué et y verser la pâte à gâteau.

8. Etape 8

Enfourner pendant 20 minutes.

9. Etape 9

Quand le gâteau est cuit, le laisser refroidir avant de le démouler.

TUILES PATE A TARTINER/ NOISETTES

70 g de [noisettes](#)
50g de [beurre](#)
50 g de [sucre glace](#)
20 g de [farine](#)
1 [oeufs](#)
110 g de Nutella

Préchauffer le four à 150°C.

Pour retirer les peaux des noisettes, les placer sur la plaque du four et enfourner 15 minutes. Les retirer du four, les mettre dans un linge et les frotter les unes contre les autres. Puis les concasser en petits morceaux.

Mélanger le sucre glace avec la farine et ajouter les oeufs, le Nutella, le beurre fondu et les morceaux de noisettes. La pâte doit être homogène.

Sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposer des boules de pâte que vous aplatirez légèrement pour leur donner une forme de tuile.

Enfourner la plaque et laisser cuire environ 15 minutes.

Pour finir
A la sortie du four, retirer les tuiles avec une spatule et les laisser refroidir.

Rose des sables

Ingrédients

-150g de chocolat
-100g beurre
-100g corn flakes
-50g sucre glace.

Etape 1

Casser le chocolat et faire fondre doucement avec le beurre

Etape 2

Ajouter le sucre glace. Bien mélanger. Ajouter les corn flakes.

Etape 3

Bien remuer, puis faire des petits tas sur du papier cuisson ou alu et mettre au frigidaire quelques heures ou une nuit.

Etape 4

On peut ajouter un peu de sucre glace avant de les manger.

Bonhomme en pain d'épice

Ingrédients pour 4 personnes :

Farine de blé : 330g	Cassonade : 130 g
Lait 1/2 écrémé : 13 cl	Levure chimique : 10 g
Miel : 165 g	Cannelle en poudre : 6.5 g
Jus d'orange : 13 cl	Mélange d'épices pour pain d'épices : 6.5 g

1/ Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

1/ Dans une casserole, réunir le lait, le jus d'orange, le miel, la cassonade et les épices, puis faire tiédir l'ensemble. Laisser ensuite infuser pendant 10 min.

2/ Disposer la farine et la levure dans un bol, puis ajouter le lait progressivement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

3/Verser la préparation sur une plaque antiadhésive à rebord, puis enfourner à 200 °C pendant 15 à 20 min. A la sortie du four, détailler le pain d'épice en forme de bonhomme à l'aide d'un emporte-pièce. L'emballer encore chaud dans un papier film et le laisser reposer jusqu'à complet refroidissement.

MUFFINS AUX CHAMALLOWS

Ingrédients pour 12 muffins :

100g de sucre en poudre	1 œuf
250g de farine	180 ml de lait
1 pincée de sel	1 c à café d'extrait de vanille
1 sachet de levure chimique	24 chamallows
80 ml d'huile	

Dans un saladier mélanger les matières sèches, sel, farine, sucre et levure.

Dans un autre récipient mélanger les liquides, lait, œuf, huile, l'extrait de vanille.

Mélanger les deux préparations.

Poser des caissettes dans des moules à muffins.

Verser la pâte au 3/4.

Couper les chamallows en petits cubes et les enfoncer dans les muffins (2 chamallows par muffins).

Enfourner pendant 20 minutes environ dans un four préchauffé à 180°.

Laisser refroidir.

Déguster.

Cookies

Ingrédients pour 4 personnes :

5 g de beurre mou	150 g de farine
1 œuf	100 g de chocolat noir
85 g de sucre	1 cuillère à café de Sel.
Vanille ou 1 sachet de sucre vanillé	1 cuillère à café de levure chimique

Détailler le chocolat en pépites.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, mettre 75 g de beurre, le sucre, l'oeuf entier, la vanille et mélanger le tout.

Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure, le sel et le chocolat.

Beurrer une plaque allant au four et former les cookies sur la plaque.

Pour former les cookies, utiliser 2 cuillères à soupe et faire des petits tas espacés les uns des autres; ils grandiront à la cuisson.

Enfourner pour 10 minutes de cuisson.

Cupcakes aux citrons

Ingrédients pour 6 gros cupcakes ou une douzaine de petits :

130 g de beurre	1 gros citron
130 g de sucre	160 g de farine
3 œufs	1 paquet de levure chimique

Faire fondre le beurre au micro-ondes et réserver.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre fondu et le jus de citron puis mélanger.

Ajouter la farine et la levure tamisée puis les pépites de chocolat.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Déposer vos caissettes dans les empreintes d'un moule à muffins puis verser la pâte au 2/3.

Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour 18 minutes de cuisson.

Laisser les muffins refroidir.

• Crème au beurre

100 g de beurre mou	1 c.c. d'extrait de vanille
310 g de sucre glace	1 c.s. de lait

Tamiser le sucre glace.

Fouetter le beurre jusqu'à obtenir une préparation crémeuse puis ajouter cuillère après cuillère le sucre glace.

Ajouter l'extrait de vanille et le lait après avoir incorporé la moitié du sucre glace.

Ajouter à la fin un peu de lait si la préparation n'est pas assez lisse ou de sucre glace si elle est trop liquide.

La crème au beurre se conserve au réfrigérateur et il est nécessaire de la sortir 15 minutes avant de l'utiliser car elle durcit au réfrigérateur.

Mélanger votre crème au beurre avec un peu de colorant et d'arôme citron (ou quelques gouttes de jus de citron).

Verser la préparation dans une poche à douille.

