



**9 recettes
gourmandes
pour les kids !**

La recette du carotte cake de Mambomiammiam

Pour 6 personnes vous avez besoin de :

Pour le cake:

- 250g farine
- 10g de cannelle
- 1 sachet de levure chimique
- 10g bicarbonat
- 5 g sel
- 250g sucre en poudre
- 4 oeufs
- 7 moyennes carottes râpées
- 300g d'huile neutre
- 150 g de noix ou mix noix graines de courge

Pour le glaçage :

- Fromage frais (type Philadelphia)
- Mascarpone
- Sucre glace
- Vanille liquide
- Palette de chocolat
- Coulis de chocolat ou caramel



X



La recette du carotte cake de Mambomiammiam

Pour le cake:

- Mélangez tous les ingrédients secs ensemble.
- Ajoutez les œufs à la préparation et mélanger (fouet ou robot).
- Intégrez les carottes et les noix.
- Finissez en ajoutant au fur et à mesure l'huile.
- Mettez la pâte dans des moules unitaires et remplissez légèrement plus que la moitié.
- Enfournez à 180* 15/20 min en fonction du four (le mieux, mix vapeur au four ou mettre un bol d'eau) pour des petits formats 30/35 min si grand moule.

Pour le glaçage:

Mélangez le mascarpone, le sucre glace et la vanille liquide à l'aide d'un fouet énergiquement jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.

Une fois les gâteaux cuits, laissez refroidir et mettez le glaçage sur le gâteau à l'aide d'une cuillère.

Amusez-vous à décorer avec le chocolat et/ou le caramel.

Et voilà vous avez plus qu'à déguster !



La recette des crêpes de Suzette

Pour la pâte nous avons besoin de :

- 450g de farine
- 120g de sucre
- 7 oeufs
- 1 L de lait
- 60g de matière grasse

Pour la garniture c'est selon vos goûts !

La préparation :

- Dans un saladier mélangez les ingrédients sec (farine et sucre) puis créez un puit.
- Dans un 2ème saladier, mélangez les oeufs et cassez les jaunes d'oeufs en appuyant dessus avec un fouet. Ensuite rajoutez le lait. Puis mélangez le tout.
- Rajoutez peu à peu le deuxième saladier dans le premier, tout en mélangeant avec un fouet.
- Une fois bien mélangé, mettez le tout dans une passoire ou un chinois.
- Ajoutez le beurre fondu à la préparation et mélanger le tout.

Une fois la préparation faites, versez vos crêpes dans une poêle ou encore mieux un Billig !

Dès que les crêpes sont prêtes, décorez-les avec les ingrédients de votre choix, amusez-vous et régalez-vous ! 🥞



X



La recette de sablés au chocolat de Sweet Flamingo

Pour la pâte :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 100g de sucre blanc
- 1 sachet de sucre vanillée
- 1 pincée de sel et 1 oeuf

Pour la ganache au chocolat :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 100g de sucre blanc
- 1 sachet de sucre vanillée
- 1 pincée de sel et 1 oeuf

Pour la pâte:

- Mélangez la farine, les sucres et le sel. Ajoutez le beurre coupé en petits dés jusqu'à obtenir la texture d'un crumble.
- Enfin, ajoutez l'oeuf et formez une pâte homogène.
- Étalez et détaillez avec des emportes-pièces de Noël, la jolie pâte sablée.
- Cuisson 12 min à 180°C.

Pour la ganache:

- Faites fondre, au micro-onde les 2 chocolats, avec la crème.
- Quand c'est chaud mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère, puis ajoutez le beurre mou. Re mélangez, et hop c'est prêt !

Il vous reste juste à tartiner vos biscuits!

Bon appétit les petits gourmands !



La recette du banana bread de CUP

Pour la recette il vous faut :

- 3 bananes mûres
- 1 citron
- 100g d'huile
- 250g de farine
- 50g de sucre
- 1 sachet de levure chimique

Des pépites de chocolat 🍫 La recette :

- Écrasez les bananes
- Pressez le citron
- Ajoutez et mélangez l'huile puis la farine, la levure et le sucre
- Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez bien le tout avant de mettre votre pâte dans un moule préalablement beurré



Et hop 20 min au four à 180 degrés 🍌

Bon appétit !



La recette du burger du Comptoir volant

Pour la recette d'un burger, il vous faut:

- 1 pain buns (à trouver en grand surface ou chez le boulanger)
- 1 steak haché (ici nous faisons des steaks de 70g, la viande vient d'un élevage des Hauts-de-France et est haché tous les matins par la team)
- Du ketchup
- 1 tranche de cheddar
- Des pickles de cornichons

Allez ! on se retrousse les manches et on coupe le pain buns en 2.

On cuit le steak haché dans une poêle bien chaude, puis on l'assaisonne.

On en profite pour faire chauffer le pain sur la poêle au même moment.

On retourne le steak puis on ajoute la tranche de cheddar pour qu'elle fonde.

Pour l'assemblage, on met le ketchup sur chaque côté du pain, on ajoute les cornichons puis les steaks avec le cheddar fondu.

On remet bien le chapeau et plus qu'à déguster ce burger très gourmand !



X



La recette du brownie façon rocher

Pour le brownie il vous faut :

400g de beurre
400g de chocolat
200g de farine
400g de sucre
260g de noisettes
8 oeufs

Pour le nappage il vous faut:

250g de chocolat
50g d'amandes hachées

C'est parti !

- 1- Commencez par mettre au bain marie le beurre et le chocolat.
- 2- Cassez les oeufs dans un cul de poule, et ajoutez le sucre puis mélangez.
- 3- Tamisez la farine.
- 4- Broyez les noisettes à l'aide d'un pilon.
- 5 - Une fois le beurre et le chocolat bien fondus: versez-les dans le mélange oeufs/sucre puis mélangez au fouet.
- 6- Ajoutez la farine, mélangez puis ajoutez les noisettes puis mélangez à nouveau.
- 7 - Mettez au four pendant 20 à 25 minutes à 150°.
- 8- Nappez avec un mélange composé de 250g de chocolat fondu et 50g d'amandes hachées.

Faites refroidir avant de vous régaler !



La recette de la brioche perdue

Pour les ingrédients il vous faut :

- 4 tranches de brioches
- 2 oeufs
- 160g de lait entier
- 50g de sucre vanillé
- 15g de beurre pour la poêle

Allez, c'est parti !

Dans un premier temps, cassez les oeufs, ajoutez le lait, le sucre vanillé et mélangez le tout 🥰

Coupez une tranche assez épaisse de brioche puis trempez les deux faces dans votre préparation pour que qu'elle soit assez imbibée 🍞

Faites chauffer votre poêle en y mettant du beurre avec un peu de sucre et faite cuire votre tranche de brioche des deux côtés,

Pour plus de gourmandise et de fun vous pouvez y ajouter du « topping », des petits ingrédients jolis et délicieux comme des framboises des pépites de chocolats, des pistaches ou encore des noisettes ! Soyez créatifs et surtout régalez vous !

Bon appétit les petits gourmands !



X



La recette de la mousse au chocolat et glace à la cacahuète

Pour 8 pers environ

Mousse Choco

- 200 g chocolat noir
- 6 blancs d'œuf
- 6 jaunes d'œuf
- 40 g sucre

Crumble

- 100 g farine
- 100 g beurre
- 100 g sucre
- 120 g poudre noisette
- 100 g de cacahuète

Glace cacahuète

- 50 cl lait
- 1 œuf
- 50 g sucre
- 1 c. à s. Maïzena
- 100 g beurre de cacahuète

On commence par le crumble:

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger la farine, le beurre, le sucre roux, les cacahuètes et la poudre de noisette jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
3. Étaler le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
4. Cuire au four pendant 10-15 minutes jusqu'à ce que le crumble soit doré.
5. Laisser refroidir et émietter.



X



La recette de la mousse au chocolat et glace à la cacahuète

Place à la mousse au chocolat :

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

3. Monter les blancs en neige ferme.

4. Incorporer délicatement les jaunes d'œufs et le sucre au chocolat fondu.

5. Ajouter les blancs en neige au mélange de chocolat délicatement pour ne pas les casser.

6. Laisser au réfrigérateur pour au moins 2 heures.

On enchaîne avec la glace cacahuète;

1. Chauffer le lait sans le porter à ébullition.

2. Fouetter le jaune d'œuf avec le sucre et la maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Verser le lait chaud sur le mélange œuf-sucre tout en fouettant.

4. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux en ajoutant le beurre de cacahuète.

Remuer jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère.

5. Laisser refroidir, puis passer en sorbetière ou mixer la glace au mixeur .

Pour servir, disposer une couche de crumble noisette, puis ajouter une quenelle de glace à la cacahuète et terminer par une couche de mousse au chocolat.

Régalez-vous bien les petits chefs !



X



La recette
du banana bread
de CUP



La recette
du carotte cake de
Mambomiammiam

Mambo
Miam Miam

La recette des crêpes
de Suzette



La recette
de sablés au chocolat
de Sweet Flamingo



La recette du burger
du Comptoir volant

LE
COMPTOIR
VOLANT

La recette
du latte art



La recette de
la mousse au chocolat
et glace à la cacahuète



La recette de la
brioche perdue



La recette du
brownie façon rocher

AUX
ENFANTS
TERRIBLES