



Mon Anniversaire
avec le **Club Orchestra**

► *Mes recettes pour le goûter !*



Prévoyez, en parallèle du gâteau d'anniversaire, d'autres petites sucreries à grignoter tout au long de l'après-midi ! Les enfants raffolent des bonbons, cette journée est donc une bonne excuse pour en profiter !

► Les boissons	2
► Les brochettes	4
► Les mignardises	4

► Les boissons

Cocktail sans alcool, Milk-shake, Smoothie, Thés glacés, Sodas, Jus en tous genres...
Plusieurs recettes délicieuses et faciles, qui raviront petits et grands !

C'est parti !

Milk-Shake...

Pour 6 personnes

À la fraise :

25 cl de lait + 4 boules de glace à la fraise + 4 cuillères à soupe de sucre en poudre.

À la vanille :

25 cl de lait + 4 boules de glace à la vanille + 4 cuillères à soupe de sucre en poudre.

Au chocolat :

25 cl de lait + 4 boules de glace au chocolat + 4 cuillères à soupe de sucre en poudre.

À la banane :

30 cl de lait + 2 boules de glace à la vanille + 4 cuillères à soupe de sucre en poudre + 3 bananes.

Préparation

Mixez le tout à froid et servez dans plusieurs grands verres, que vous pouvez décorer à l'aide de paillettes de couleurs, copeaux de chocolat, noix de coco, etc. Conservez bien au frais avant de servir !

Smoothie...

Pour 6 personnes

À la fraise :

Fraises : 300 gr

Yaourts Naturels : 2 pots

Lait 1/2 écrémé : 5 cl

Sucre semoule : 50 gr

Glaçons : 10 cubes

Aux framboises et bananes :

Framboises : 300 gr

Bananes : 2

Yaourts Naturels : 1 pot

Lait 1/2 écrémé : 5 cl

Glaçons : 10 cubes

Aux fruits exotiques :

Mangue : 1

Ananas : 1

Melon : 1

Citron : 1 demi

Glaçons : 10 cubes

Préparation

Dans un blender, mixez tous les ingrédients (après avoir coupé les fruits en petits morceaux) jusqu'à obtention d'un smoothie onctueux et homogène. Ajoutez du lait si le smoothie est trop épais !

Sangria aux fruits...

Pour 6 personnes

Fruits : 1 orange + 200 gr de fraises + 1 kiwi + 1 pomme + 1 petit ananas

Jus : 75 cl de jus de saison + 15 cl de grenadine + 50 cl d'eau + 150 gr de sucre semoule

Préparation

Mélangez la grenadine avec le jus de saison, l'eau et le sucre. Ajoutez ensuite les fruits coupés en petits morceaux. Vous pouvez ajouter de la cannelle si vous le souhaitez, puis conservez au frais avant de servir !

Cocktail tout rose...

Pour 6 personnes

Fruits : 4 pamplemousses + 1 demi ananas + 10 cerises confites

Jus : 20 cl de jus de cranberry + 15 cl de sirop de fraise + 50 gr de sucre semoule

Préparation

Mélangez tous les ingrédients ensemble, puis conservez au frais avant de servir !

Tropical Sunrise...

Pour 6 personnes

Jus : Jus d'orange bien glacé + Grenadine

Préparation

Ajoutez au jus d'orange la grenadine, sans mélanger, afin d'avoir un joli effet !

Thé glacé maison...

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 l d'eau à température ambiante + 15 gr de thé + 1 cc de sirop de sucre de canne

Préparation

Mélangez tous les ingrédients ensemble et laissez bien au frais. Vous pouvez ajouter des fraises en plus !

▶ Les brochettes

Les brochettes... ultra simples, vous pouvez les personnaliser comme bon vous semble ! Fruits, bonbons, il suffit d'un rien pour les rendre rigolotes. Et pour agrémenter le tout, pourquoi pas mettre une fontaine de chocolat où les enfants pourront plonger leur brochette ?..

Des idées...

Des fruits : ananas, pomme, fraise, kiwi, banane, framboise, pêche, melon, pastèque, ...

Des bonbons : chamallow, fraises tagada, ourson, chocolat, réglisse, ...

PETITE ASTUCE

Pour une déco sympa, vous pouvez planter les brochettes dans un demi pamplemousse, tel un hérisson !

▶ Les mignardises

Cupcakes, whoopies, crêpes... pleins de petites gourmandises qui raviront toutes les papilles !

Mimi crêpes...

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- ▶ 250 gr de farine
- ▶ 3 œufs
- ▶ 1/2 l de lait environ (la quantité varie selon celle de la farine et les goûts)
- ▶ 2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide
- ▶ 1 pincée de sel
- ▶ 2 cuillerées à soupe de rhum (ou de la vanille, fleur d'oranger, etc.)
- ▶ Un peu d'huile pour la cuisson

Préparation

Mettez la farine dans un saladier et faites un creux au centre. Déposez-y le sel, les œufs, l'huile et le rhum. Remuez en mélangeant petit à petit la farine et les œufs. Quand toute la farine est bien mélangée, ajoutez un peu de lait et battez bien jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Ajoutez ensuite le reste du lait, petit à petit, sans cesser de remuer la préparation. Laissez enfin reposer la pâte 30 minutes (si vous utilisez un mixer pour battre la pâte, il n'est pas nécessaire de la laisser reposer). [...]

Vous pouvez pour la cuisson des crêpes utiliser une multi-crêpe party, pour aller plus vite, mais aussi pour que les enfants puissent en manger facilement plusieurs avec tout pleins de parfums ! (chocolat, confiture de fruit, confiture de lait, caramel, sucre, miel, chantilly, etc.)

Cookies...

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- ▶ 250 gr de beurre
- ▶ 350 gr de sucre en poudre roux
- ▶ 375 gr de farine
- ▶ 350 gr de pépites de chocolat noir
- ▶ 1 oeuf
- ▶ 1 sachet de sucre vanille

Préparation

Mélangez le sucre roux avec le beurre ramolli (attention, il ne doit surtout pas être fondu, juste mou pour être travaillé). Ajoutez l'oeuf et le sucre vanillé. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit uniforme.

Préparez les pépites de chocolat en découpant grossièrement du chocolat avec un gros couteau (vous pouvez aussi ajouter des pépites toutes prêtes, mais c'est meilleur avec des pépites maison...). Ajoutez l'ensemble des pépites et la farine en une seule fois à la première préparation. Arrêtez de mélanger dès que les deux ingrédients sont intégrés.

Formez avec les mains des petites boules et posez les sur une feuille de cuisson de façon espacée. Aplatissez-les légèrement. Mettez-les à cuire dans un four à 190-210°C pendant une petite dizaine de minutes. Il ne faut pas que les cookies prennent trop de couleur, ils doivent être encore mous à la sortie du four car une fois refroidis, ils vont durcir encore un peu.

Muffins...

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- ▶ 300 gr de farine
- ▶ 2 oeufs
- ▶ 20 cl de lait
- ▶ 125 gr de beurre fondu [...]

[...]

- ▶ 1/2 cuillère à café de sel
- ▶ 120 gr de sucre en poudre
- ▶ 8 gr de levure chimique
- ▶ 100 gr du fruit de votre choix (myrtilles, baies de cassis, etc.) ou encore pépites de chocolat !

Préparation

Fouettez les oeufs avec le lait. Mélangez la farine avec la levure et le sucre séparément et ajoutez-les au premier mélange. Incorporez le beurre fondu, tout en continuant de mélanger, puis la garniture que vous avez choisie. Garnissez ensuite des moules à muffins au 3/4 avec la pâte obtenue et faites-les cuire à 200°C pendant environ 20 minutes. Laissez les refroidir avant de les démouler.

Cupcakes...

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- ▶ 125 gr de beurre mou
- ▶ 125 gr de sucre en poudre
- ▶ 125 gr de farine
- ▶ 1 sachet de levure chimique
- ▶ 2 oeufs
- ▶ Extrait naturel de vanille
- ▶ Vous pouvez rajouter des fruits secs, pépites de chocolat, etc.

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Passez le beurre quelques secondes au micro-ondes pour le ramollir. Rajoutez le sucre, et battez le tout jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.

Ajouter les oeufs un à un. Ajoutez ensuite l'extrait de vanille, la levure et la farine, et mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

Mettez du papier sulfurisé ou des caissettes en papier dans des moules à muffins et remplissez à moitié. Laissez cuire pendant 14 minutes.

Sortir les cupcakes une fois cuits, les démouler et les laisser refroidir.

Cake Pop's...

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- ▶ 1 quatre quart
- ▶ Chocolat ou confiture
- ▶ Chocolat au lait
- ▶ Pics en bois
- ▶ Décors en sucre

Préparation

Émiettez votre gâteau. Ajoutez le chocolat ou la confiture et mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange humide. Façonnez des boulettes et mettez-les 2 heures au réfrigérateur. Pendant ce temps faites fondre le chocolat au lait au bain-marie.

Trempez les pics en bois sur 1 cm et piquez les boulettes une à une. Placez-les encore au frigo pendant 1h.

Ensuite plongez les cake pop's dans le chocolat pour qu'elles soient bien recouvertes, et décorez-les avec des décors en sucre pour plus de couleurs et pour amuser les enfants !

Roses des sables...

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- ▶ 70 gr de corn-flakes (de préférence non-sucrés)
- ▶ 100 gr de chocolat (noir, lait ou blanc selon les goûts)
- ▶ 100 gr de beurre
- ▶ 50 gr de sucre glace

Préparation

Cassez le chocolat en morceaux dans une casserole puis ajoutez le beurre en petits morceaux. Faites fondre à feu doux en remuant bien jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Toujours sur le feu, ajoutez progressivement le sucre glace sans cesser de remuer pour obtenir un mélange onctueux et homogène.

Placez les corn-flakes dans un saladier, puis versez le chocolat dedans. Mélangez doucement jusqu'à ce que les pétales soient bien enrobés de chocolat. À l'aide de 2 cuillères, formez des petits tas sur une assiette. Laisser durcir 1 heure au réfrigérateur et c'est prêt !

Madeleines...

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- ▶ 125 gr de sucre
- ▶ 125 gr de farine
- ▶ 125 gr de beurre ramolli
- ▶ 2 oeufs
- ▶ Vanille, fleur d'oranger... selon vos envies !

Préparation

Préchauffez le four à 170°C.

Dans un saladier, mélangez le sucre avec les oeufs. Ajoutez ensuite la farine, le parfum et mélangez. Enfin, ajoutez le beurre ramolli et mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

Beurrez légèrement des moules à madeleines, et remplissez les aux 2/3 à l'aide de 2 cuillères à café. Laissez cuire 10 à 15 minutes.

Mini palmitos...

Ingrédients :

- ▶ 1 rouleau de pâte feuilletée
- ▶ Chocolat ou confiture pour la garniture
- ▶ Sucre glace
- ▶ Papier sulfurisé

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Déroulez la pâte feuilletée et étalez-y généreusement le chocolat ou la confiture de votre choix. Roulez la pâte d'un coté sur elle-même et à mi-chemin, roulez-la de l'autre coté (comme un palmito).

Mettez-la ensuite au congélateur pendant 15 min pour que la pâte durcisse un peu (ce qui sera plus facile pour la couper par la suite...).

Puis, découpez-la en tranches fines sur un papier sulfurisé et mettez-les au four pour 35 min de cuisson. Saupoudrez ensuite de sucre glace une fois que c'est cuit !

Bon appétit !