



Goûter

Une intendance au top



BISCUITS MAISON

INGRÉDIENTS (POUR 1,5 kg)

- 250 g de beurre à température ambiante
- 500 g de sucre
- 750 g de farine

Préparation

- 1** Mélange le beurre, la farine et le sucre. Ajoute un peu d'eau pour unifier la masse si nécessaire.
- 2** Ajoute tes garnitures.
- 3** Réalise tes biscuits. Tu peux t'aider d'emporte-pièces.
- 4** Mets au four à 200°C. (Attention, les biscuits cuisent très vite)

Variantes, astuces

- Tu peux ajouter d'autres ingrédients dans tes biscuits pour varier les goûts : pépites de chocolat ou chocolat en poudre, zeste de fruit(s), extrait de vanille, noix et noisettes pilées, amandes, pignons, graine de sésame en poudre.
- Lorsque les biscuits sont cuits, tu peux ajouter un peu de confiture, les rouler dans la noix de coco ou encore y coller des décorations pour pâtisserie...
- Tu peux diviser les quantités pour réaliser moins de biscuits, tout en gardant les proportions.



TES COMMENTAIRES

Tu peux noter ici tes commentaires, tes annotations, tes variantes ou tes améliorations de la recette afin de les conserver.

A series of horizontal dotted lines for writing comments, with a large, faint watermark of the Les Scouts logo in the background.



BROWNIES

INGRÉDIENTS (POUR 15 PERSONNES)

- 300 g de chocolat fondant
- 175 g de sucre semoule
- 175 g de beurre ou margarine
- 80 g de farine tamisée
- 4 œufs
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1** Casse le chocolat en petits morceaux et fais-le fondre avec le beurre au bain-marie.
- 2** Place le chocolat fondu dans un bol et ajoutes-y le sucre, les œufs entiers battus et le sel.
- 3** Mélange au fouet.
- 4** Hache grossièrement les cerneaux de noix et ajoute-les à la préparation avec la farine tamisée.
- 5** Mélange à la cuillère.
- 6** Place le papier sulfurisé dans le plat pour le four et verses-y la préparation.
- 7** Cuis à four chaud à 180° pendant 15 à 20 minutes. Ensuite, éteins le four et laisses-y le plat encore 5 minutes.
- 8** Laisse reposer 2 heures hors du four avant de démouler et de découper en portions.



CRUMBLE AUX FRUITS

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

- 150 g de farine de blé
- 150 g de sucre (cassonade ou mixte)
- 125 g de beurre (à sortir du frigo au moins une demi-heure à l'avance)
- (1 paquet de sucre vanillé)

INGRÉDIENTS POUR LES FRUITS (AU CHOIX)

- 6-7 pommes
- 6-7 poires
- 3 pommes, 3 poires
- 500 g de fruits rouges frais : fraises, cerises, framboises, cassis, mûres (600 g si fruits surgelés)
- 500 g d'abricots, prunes

Préparation

- 1 Préchauffe le four sur thermostat 7 (210°C).
- 2 Dans un saladier, mélange la farine et la cassonade. Puis ajoute le beurre en petits cubes et mélange de façon à former une pâte grumeleuse qui ressemble à une grosse chapelure.
- 3 Lave les fruits, épluche-les si nécessaire, et coupe-les.
- 4 Dispose les fruits dans un plat allant au four et recouvre-les avec la pâte en l'émiettant pour qu'elle recouvre toute la superficie du plat.
- 5 Mets au four pendant 30 minutes.
- 6 Laisse refroidir.
- 7 Tu peux servir tiède avec une boule de glace ou de la crème chantilly.



Pour éviter de noircir les fruits, passe-les dans du jus de citron pressé.

Variantes, astuces

- Tu peux écraser quelques spéculoos dans le mélange qui sert de croûte, ajouter de la cannelle dans les pommes, ajouter des copeaux de chocolat dans les poires...



MILKSHAKES

À LA BANANE

INGRÉDIENTS (4 VERRES)

- 1 l de lait
- 2 bananes
- 8 boules de glace vanille
- 40 cl de lait

Préparation

- 1 Epluche et coupe les bananes en morceaux.
- 2 Verse-les avec le lait dans un mixeur et broie le tout.
- 3 Ajoute les boules de glace et mixe le tout.
- 4 Sers ta préparation dans de grands verres.

Variantes, astuces

- Pour ceux qui aiment, tu peux remplacer la vanille par de la glace à la coco.
- Boire à la paille, de quoi donner un air de fête à ton milkshake.

À LA VANILLE

INGRÉDIENTS (4 VERRES)

- 4 boules de glace vanille
- 2 sachets de sucre vanille ou $\frac{1}{2}$ càc d'extrait de vanille
- 40 cl de lait

Préparation

- 1 Verse tous les ingrédients dans ton mixeur et mixe.
- 2 Verse ensuite la préparation dans les verres pour servir.

AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS (4 VERRES)

- 4 càc de cacao en poudre
- 4 boules de glace au chocolat
- 4 càs de sucre fin
- 40 cl de lait

Préparation

- 1 Dispose tous les ingrédients dans ton mixeur, puis mixe 1 à 2 minutes.
- 2 Verse ensuite la préparation dans les verres pour servir.

Variantes, astuces

- Tu peux ajouter de la glace vanille pour faire varier le goût.

À LA FRAISE

INGRÉDIENTS (4 VERRES)

- ± 300 g de fraises
- 4 boules de glace vanille
- 4 càs de sucre fin
- 40 cl de lait

Préparation

- 1 Nettoie, équeute et coupe tes fraises en morceaux.
- 2 Verse-les dans ton mixeur avec le lait et mixe.
- 3 Ajoute le sucre et la glace et mixe à nouveau.
- 4 Verse ensuite la préparation dans les verres pour servir.



TES COMMENTAIRES

Tu peux noter ici tes commentaires, tes annotations, tes variantes ou tes améliorations de la recette afin de les conserver.


A series of horizontal dotted lines for writing comments, with a large, faint watermark of the Les Scouts logo in the background.



MUFFINS SUCRÉS

INGRÉDIENTS (POUR 8 MUFFINS)

- 3 œufs
- 100 g de sucre fin
- 125 g de farine
- 100 g de beurre
- du lait




Pour cette recette, il est bon d'avoir des moules pour obtenir la vraie forme d'un muffin.

Préparation

- 1 Préchauffe le four à 180°C.
- 2 Sépare les blancs des jaunes d'œufs.
- 3 Bats les jaunes avec le sucre puis ajoute le beurre ramolli (micro-onde) et la farine tout en battant pour ne pas avoir de grumeaux.
- 4 Au besoin, ajoute un peu de lait pour obtenir une pâte qui se travaille bien (attention à ce qu'elle ne soit pas liquide).
- 5 Monte les blancs en neige.
- 6 Incorpore les blancs en neige délicatement au reste de la préparation.
- 7 Place tes muffins au four entre 15 et 25 minutes. Observe de temps en temps la cuisson.

Variantes, astuces

- Paires en dés et pépites de chocolat.
- Extrait de vanille.
- Pépites de chocolat.
- Fleur d'oranger.
- Fruits confits.
- Noix.
- Noisettes.



Il existe des tas de recettes pour des muffins salés. Tu les trouveras facilement sur internet.



SMOOTHIES

ROUGE CERISE

INGRÉDIENTS (4 VERRES)

- 400 g de cerises dénoyautées
- 2 càs de sucre
- 2 bananes
- extrait de vanille liquide
- 1 citron vert
- 30 cl de lait de coco

Préparation

- 1 Mixe les cerises dénoyautées avec le sucre. Remplis les verres à moitié.
- 2 Épluche et coupe les bananes en rondelles et mixe-les avec 2 gouttes de vanille, le jus du citron vert et le lait de coco.
- 3 Complète les verres avec cette deuxième préparation.
- 4 Remue légèrement pour obtenir un effet marbré.

ROSE FRAMBOISE

INGRÉDIENTS (4 VERRES)

- 250 g de betteraves rouges
- 400 g de framboises surgelées
- 25 cl de yaourt nature
- 2 ou 3 càs de sucre

Préparation

- 1 Épluche les betteraves cuites et mixe-les avec les framboises et le yaourt. Ajoute si nécessaire le sucre.
- 2 Sers frais dans des verres.

JAUNE MANGUE

INGRÉDIENTS (4 VERRES)

- 1 mangue mûre
- 2 bananes
- 10 cl de jus de fruits de la passion
- 2 pincées de curry
- 30 cl de lait battu

Préparation

- 1 Épluche et dénoyaute la mangue. Coupe-la en dés et fais de même avec les bananes.
- 2 Mixe le tout avec le jus de fruits de la passion, le curry et le lait battu.
- 3 Sers frais.

ROUGE PASTÈQUE

INGRÉDIENTS (4 VERRES)

- 500 g de pastèque
- 25 cl de jus d'airelle
- 250 g de sorbet citron

Préparation

- 1 Épluche la pastèque et enlève les pépins.
- 2 Mixe la chair avec le jus d'airelles et le sorbet.
- 3 Sers dans des verres.

Variantes, astuces

- Tu peux varier en utilisant un sorbet de poire ou de pomme verte.



TES COMMENTAIRES

Tu peux noter ici tes commentaires, tes annotations, tes variantes ou tes améliorations de la recette afin de les conserver.

A series of horizontal dotted lines for writing comments, overlaid with a large, faint watermark of the Les Scouts logo.



FLAN

INGRÉDIENTS (POUR 8 PERSONNES)

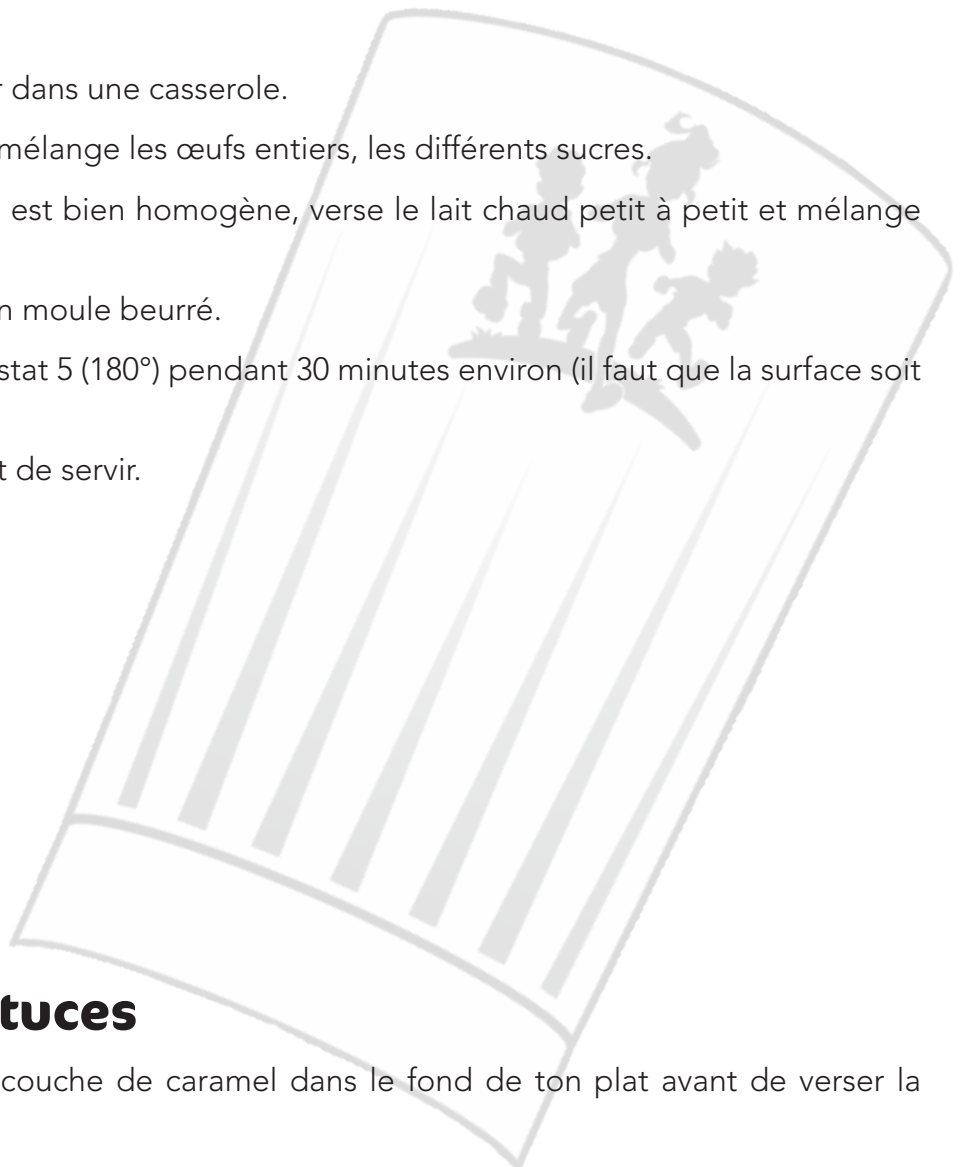
- 1 l de lait
- 6 œufs
- 180 g de sucre fin
- 2 sachets de sucre vanillé

Préparation

- 1** Mets le lait à bouillir dans une casserole.
- 2** Dans un grand bol, mélange les œufs entiers, les différents sucres.
- 3** Lorsque le mélange est bien homogène, verse le lait chaud petit à petit et mélange avec un fouet.
- 4** Verse le tout dans un moule beurré.
- 5** Cuis au four thermostat 5 (180°) pendant 30 minutes environ (il faut que la surface soit bien dorée).
- 6** Laisse refroidir avant de servir.

Variantes, astuces

- Tu peux mettre une couche de caramel dans le fond de ton plat avant de verser la préparation.





TES COMMENTAIRES

Tu peux noter ici tes commentaires, tes annotations, tes variantes ou tes améliorations de la recette afin de les conserver.

A series of horizontal dotted lines for writing comments, with a large, faint watermark of the Les Scouts logo in the background.



MOUSSE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS (POUR 1 PERSONNE)

- 1 bâton de chocolat (partie d'une plaquette)
- 1 œuf
- sel

Préparation

- 1 Fais fondre ton chocolat.
- 2 Sépare le jaune du blanc de l'œuf.
- 3 Mélange le jaune avec le chocolat.
- 4 Monte le blanc en neige avec une petite pincée de sel.
- 5 Mélange délicatement le blanc en neige avec le chocolat.
- 6 Place au frigo pendant 3 heures.

Variantes, astuces

Envie d'ajouter un petit goût à ta mousse ?

- Écrase un biscuit ou un spéculoos dans le fond de ton plat.
- Dépose par-dessus la mousse (quand elle a durci) :
 - des éclats de noix ;
 - des noisettes pilées ;
 - de la brésilienne ;
 - de la noix de coco ;
 - des copeaux de chocolat blanc.
- Mélange au chocolat fondu :
 - un peu de beurre salé ;
 - du café soluble.



TES COMMENTAIRES

Tu peux noter ici tes commentaires, tes annotations, tes variantes ou tes améliorations de la recette afin de les conserver.

A series of horizontal dotted lines for writing comments, with a large, faint watermark of the Les Scouts logo in the background.



PUDDING VANILLE ET SPECULOOS

INGRÉDIENTS (POUR 8 PERSONNES)

- 70 g de poudre de pudding goût vanille
- 1 l de lait
- 100 g de sucre
- 10 spéculoos
- 2 càs de confiture de fruits rouges (fraises ou prunes)

Préparation

- 1 Verse dans une tasse l'équivalent de 10 cuillères à soupe de lait.
- 2 Verses-y la poudre de pudding vanille.
- 3 Mélange jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- 4 Ajoute le sucre au reste du lait et porte à ébullition dans une casserole.
- 5 Retire la casserole du feu et, sans cesser de mélanger, ajoute le pudding délayé.
- 6 Laisse cuire encore 1 minute tout en mélangeant.
- 7 Verse la crème pudding dans un grand plat.
- 8 Dispose les spéculoos sur la crème et sur le pourtour ; ajoute au milieu 2 cuillères à soupe de confiture et laisse refroidir.
- 9 Sers dans de petits ravers selon les désirs de chacun (avec/sans spéculoos, confiture).

Variantes, astuces

- Tu peux présenter le pudding dans de petites verrines avec le spéculoos écrasé par-dessous, par exemple pour un buffet dessert.



TES COMMENTAIRES

Tu peux noter ici tes commentaires, tes annotations, tes variantes ou tes améliorations de la recette afin de les conserver.

A series of horizontal dotted lines for writing comments, overlaid with a large, faint watermark of the Les Scouts logo.



QUATRE-QUART

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 240 g de sucre fin + 10 g de sucre vanillé
- 2 cuillères à café de levure en poudre

Préparation

- 1 Préchauffe le four à thermostat 5 (160°C).
- 2 Bats les œufs.
- 3 Ajoute dans l'ordre, le sucre, la farine et le beurre fondu, le tout par petites quantités et en mélangeant bien pour ne pas avoir de grumeaux.
- 4 Ajoute la levure, puis le sucre vanillé.
- 5 Dispose la préparation dans un moule beurré.
- 6 Enfourne pendant 25 à 30 minutes.

Variantes, astuces

- Ajoute de la poudre de cacao avant de disposer dans le moule. Sans trop mélanger, tu obtiendras ainsi un cake marbré.
- Quand la pâte est dans le moule, avant de mettre au four, tu peux ajouter des tranches de pommes, des pépites de chocolat... Succès garanti !



RIZ AU LAIT

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 1 litre de lait
- 100 g de riz blanc rond
- 5 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 zeste de citron, d'orange ou de clémentine

Préparation

- 1** Fais bouillir le lait avec le sucre, le sucre vanillé et le zeste de ton choix (attention, fais un ruban de zeste assez long pour le retirer facilement en fin de cuisson).
- 2** Lorsque le lait bout, jette le riz en pluie et baisse le feu pour que l'ébullition soit très lente, le riz doit cuire très lentement (après +/- 35 minutes, vérifie la cuisson et la consistance. Il faut que le lait soit crémeux et que le riz soit bien cuit).
- 3** Rectifie le goût avec le sucre.
- 4** Lorsque le riz affleure le lait, coupe le feu et laisse refroidir (le riz va finir de s'imbibber de lait en refroidissant).
- 5** Enlève le zeste de fruit.

Variantes, astuces

- Tu peux servir ce dessert tiède ou froid dans des ramequins avec un zeste de citron vert pour décorer le dessus.



SALADE DE FRUITS MAISON

INGRÉDIENTS

- des fruits de saison – comptes-en deux par personne
- un citron
- deux oranges

Préparation

- 1 Épluche et coupe tes fruits en morceaux pas trop grands.
- 2 Presse le citron et verse le jus sur les fruits (peut-être auras-tu besoin de 2 citrons suivant le nombre de fruits, voire davantage).
- 3 Presse les oranges et ajoute le jus aux fruits.
- 4 Au besoin, ajoute un peu de sucre.

Variantes, astuces

- Ajoute de la menthe fraîche.
- Mélange-la à du mascarpone ou du yaourt nature.
- Sers-la avec une boule de glace.
- Mélange-la avec un peu de cannelle.
- Ouvre quelques brins de vanille par-dessus.
- Une petite garniture de chantilly par-dessus la coupe de fruits.
- Emiette du pain d'épices par-dessus.
- Verse du chocolat fondu par-dessus.
- Mélange avec un peu de poivre noir que tu as moulu, cela relève le goût.
- Quelques feuilles de basilic apporteront une touche originale.
- Présente-la dans l'écorce d'une pastèque ou des coquilles de noix de coco. Dans des fruits évidés comme des oranges, des pamplemousses...



TES COMMENTAIRES

Tu peux noter ici tes commentaires, tes annotations, tes variantes ou tes améliorations de la recette afin de les conserver.

A series of horizontal dotted lines for writing comments, with a large, faint watermark of the Les Scouts logo in the background.



TARTE AU SUCRE

INGRÉDIENTS (POUR 1 TARTE)

- 1 fond de tarte en pâte sablée
- 500 g de cassonade blonde (vergeoise ou sucre roux)
- 3 œufs entiers + 2 jaunes
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 50 g de beurre

Préparation

- 1** Préchauffe le four à 175°C (thermostat 5-6).
- 2** Étale la pâte dans un moule à tarte beurré et fais cuire à blanc 10 minutes.
- 3** Fais fondre ton beurre.
- 4** Mélange la cassonade, les œufs, la crème et le beurre fondu.
- 5** Verse sur le fond de tarte et enfourne pendant 30 minutes.

Variantes, astuces


- Variante au sucre blanc : mélange 6 cuillères à soupe bombées de sucre blanc avec 1 œuf entier, 10 cl de lait et 1 pincée de cannelle. Verse sur le fond de tarte et parsème de 50 g de beurre en dés.



TARTE AUX FRUITS

INGRÉDIENTS (POUR 1 TARTE)

- 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée
- 500 g de fruits : abricots ou pommes ou poires ou pêche
- 1 œuf
- 1 verre de lait
- 2 sachets de sucre vanillé



Choisis des fruits de saison pour ta recette. Ils seront d'autant meilleurs et bon marché.

Préparation

- 1 Lave tes fruits à l'eau froide.
- 2 Essuie-les et coupe-les (enlève les noyaux et pépins).
- 3 Casse l'œuf dans un bol.
- 4 Bats-le avec une fourchette.
- 5 Ajoute le sucre et le lait et mélange bien.
- 6 Étale la pâte dans un moule à tarte.
- 7 Pose tes fruits sur la pâte (la peau vers le haut s'il y a une peau comme pour les abricots).
- 8 Recouvre avec le mélange.
- 9 Mets au four, à 220 °C (thermostat 7) pendant 35 minutes.
- 10 Sers chaud ou froid.

Variantes, astuces

- Parsème ta tarte d'amandes effilées avant de la mettre au four.
- Pourquoi pas la servir avec une boule de glace ?
- Si vous êtes nombreux et que tu cuisines plusieurs tartes, profite-en pour les faire avec des fruits différents et ainsi proposer plusieurs choix.



TES COMMENTAIRES

Tu peux noter ici tes commentaires, tes annotations, tes variantes ou tes améliorations de la recette afin de les conserver.

A series of horizontal dotted lines for writing comments, with a large, faint watermark of the Les Scouts logo in the background.



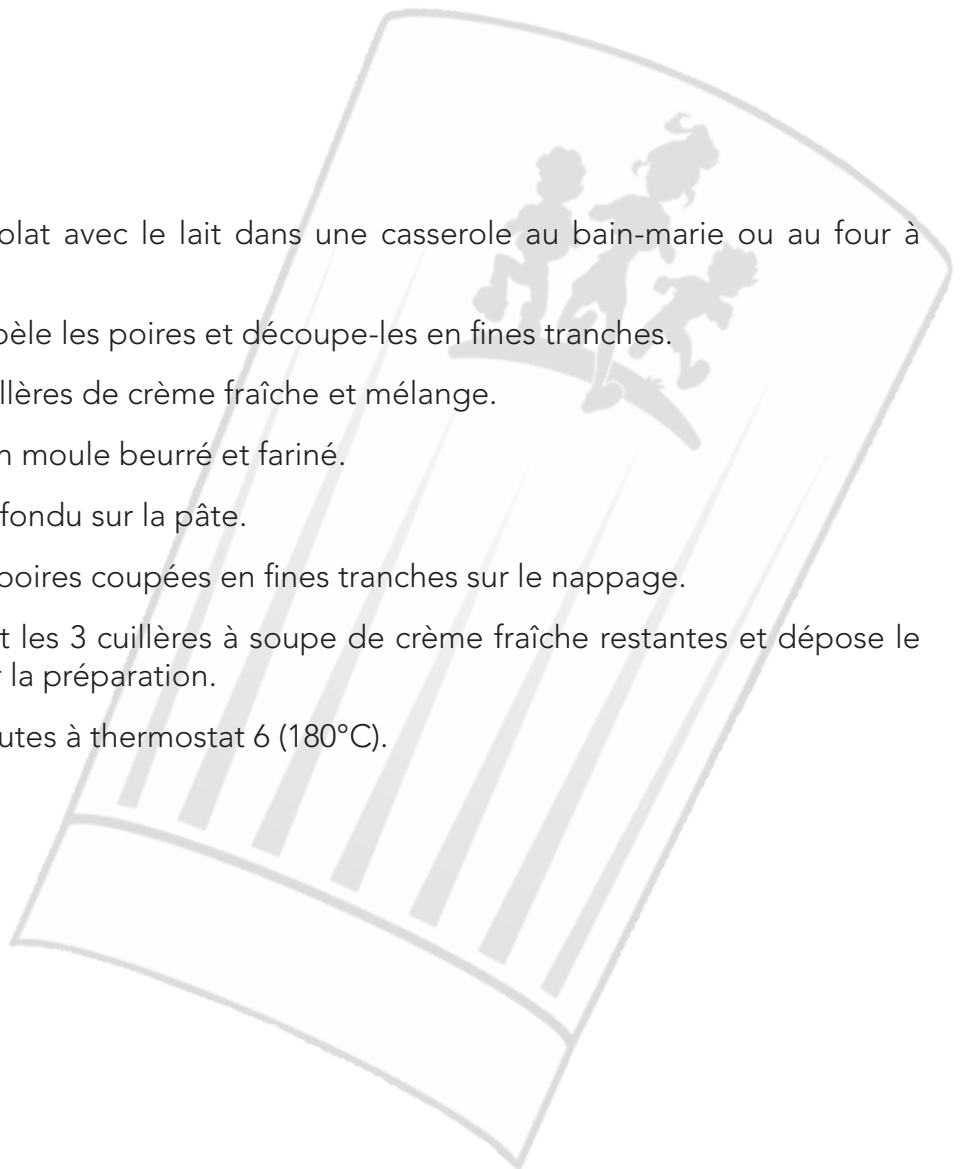
TARTE POIRE-CHOCOLAT

INGRÉDIENTS (POUR 1 TARTE)

- 1 pâte sablée ou feuilletée
- 125 g de chocolat noir
- 1 grosse boîte de poires au sirop ou 3 poires fraîches
- 2 cuillères à soupe de lait
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- 3 œufs

Préparation

- 1** Fais fondre le chocolat avec le lait dans une casserole au bain-marie ou au four à micro-ondes.
- 2** Pendant ce temps, pèle les poires et découpe-les en fines tranches.
- 3** Ajoute 3 bonnes cuillères de crème fraîche et mélange.
- 4** Étale la pâte dans un moule beurré et fariné.
- 5** Dépose le chocolat fondu sur la pâte.
- 6** Dépose ensuite les poires coupées en fines tranches sur le nappage.
- 7** Mélange les œufs et les 3 cuillères à soupe de crème fraîche restantes et dépose le mélange obtenu sur la préparation.
- 8** Mets au four 30 minutes à thermostat 6 (180°C).





TERRINE DE FRUITS

INGRÉDIENTS

- 3 oranges
- 150 g de fraises
- 100 g de framboises
- 100 g de mûres
- 1 ravier de physalis
- feuilles de menthe
- feuilles de basilic
- 200 g de gelée de groseilles
- 100 g de sucre vanillé
- 800 ml d'eau
- 10 feuilles de gélatine
- 1 pointe de vinaigre balsamique – facultatif

Préparation

- 1** Nettoie et coupe tes gros fruits en petits cubes.
- 2** Emince tes feuilles de menthe finement.
- 3** Mélange les fruits et la menthe dans un plat.
- 4** Facultatif : verse le vinaigre dans tes fruits et mélange à nouveau.
- 5** Dans un plat, mélange la gelée de groseille, le sucre et l'eau.
- 6** Chauffe ce mélange.
- 7** Dans un bol, fais chauffer un fond d'eau.
- 8** Fais fondre les feuilles de gélatine dans l'eau tiède.
- 9** Ajoute les feuilles ramollies à la gelée bouillante.
- 10** Laisse un peu refroidir.
- 11** Dans un plat, dépose tes fruits en cubes.
- 12** Verse par-dessus le "sirop".
- 13** Place au réfrigérateur pendant quelques heures.

Variantes, astuces

- Verse ta préparation directement dans des portions individuelles. Cela te facilitera le service.



TES COMMENTAIRES

Tu peux noter ici tes commentaires, tes annotations, tes variantes ou tes améliorations de la recette afin de les conserver.

A series of horizontal dotted lines for writing comments, overlaid with a large, faint watermark of the Les Scouts logo.



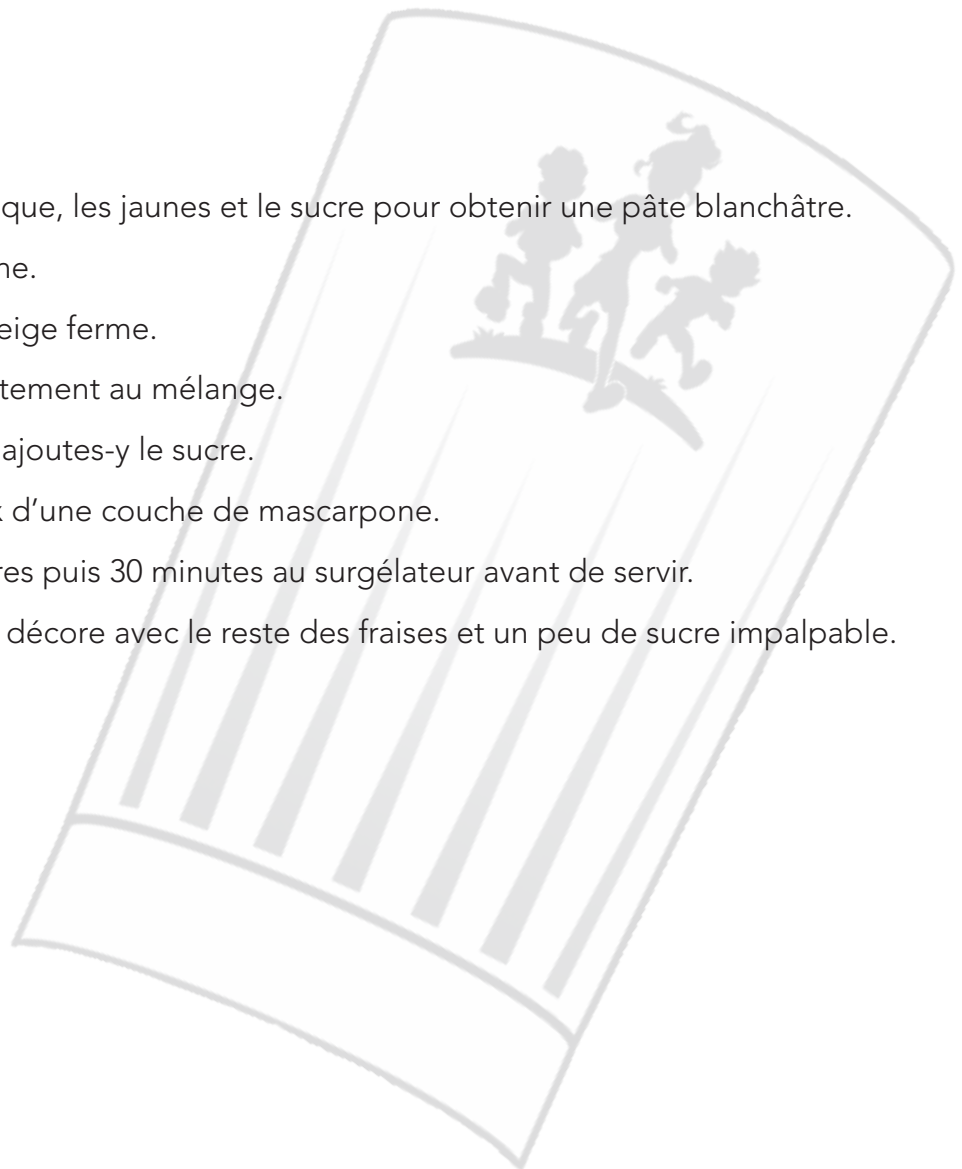
TIRAMISU AUX FRAISES

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 500 g de mascarpone
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 200 g de biscuits cuiller
- 750 g de fraise (en garder pour décorer)
- un peu de sucre glace

Préparation

- 1** Bats au fouet électrique, les jaunes et le sucre pour obtenir une pâte blanchâtre.
- 2** Ajoute le mascarpone.
- 3** Bats les blancs en neige ferme.
- 4** Incorpore-les délicatement au mélange.
- 5** Écrase les fraises et ajoutes-y le sucre.
- 6** Tapisse le plat creux d'une couche de mascarpone.
- 7** Mets au frigo 3 heures puis 30 minutes au surgélateur avant de servir.
- 8** En dernière minute, décore avec le reste des fraises et un peu de sucre impalpable.





TES COMMENTAIRES

Tu peux noter ici tes commentaires, tes annotations, tes variantes ou tes améliorations de la recette afin de les conserver.

A series of horizontal dotted lines for writing comments, overlaid with a large, faint watermark of the Les Scouts logo.