



# Mon menu de fête pour le camp !

## Smoothie fruits rouges pour 10 personnes

### Ingrédients

- 500g de fraises
- 300g de framboises
- 300g de groseilles
- 30 grosses feuilles de basilic (environ 30 g)
- 1L de jus d'orange

### Timing

- 10 minutes

### Préparation

- Verser tous les fruits dans un blender.
- Mixer longuement.
- Décorer le bord du verre (si tu le souhaites).
- Verser le smoothies dans le verre.
- Ajouter une jolie paille (si tu le souhaites).



Tu peux aussi utiliser des fruits surgelés.



## Cheeseburger pour 10 personnes

### Ingrédients

- du sel
- du poivre
- de l'huile
- 1kg de viande hachée
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 2 œufs
- 3 oignons
- 10 pains pour hamburger
- 10 tranches de fromage
- 5 cornichons
- 3 tomates
- 1 laitue
- de la sauce : ketchup, mayonnaise, moutarde...

### Timing

- 25 minutes

### Préparation

- Mélanger la chapelure et les œufs à la viande hachée.
- Assaisonner selon les goûts.
- Éplucher et émincer les oignons. Les faire revenir dans un peu d'huile.
- Couper les tomates en tranches, les cornichons en rondelles et laver la laitue.
- Former 4 grands burgers (ils doivent être au moins aussi larges que le pain).
- Laisser cuire les burgers 5 min de chaque côté à feu moyen (dans la même poêle que les oignons).
- Ouvrir les pains, les chauffer quelques secondes au four à micro-ondes ou au grille-pain.
- Sur le fond, poser une tranche de fromage, le burger, une tranche de tomate, quelques rondelles de cornichon, une feuille de laitue puis la sauce, et enfin le couvercle.



## Roses des sables pour 10 personnes



### Ingrédients

- 150g de chocolat pâtissier
- 100g de beurre
- 100g de corn flakes
- (sucre)

### Timing

- 55 minutes

### Préparation

- Casser le chocolat et faire fondre doucement avec le beurre.
- Ajouter du sucre (selon les goûts !), mettre les corn flakes dans un saladier puis verser le chocolat dessus.
- Bien remuer, puis faire des petits tas sur du papier cuisson ou alu et mettre au frigidaire quelques heures ou une nuit.



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

## Crumble aux pommes pour 10 personnes



### Ingrédients

- 10 pommes
- 250g de cassonade
- 250g de farine
- 200g de beurre (à température ambiante)
- 1 ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 ½ sachet de sucre vanillé
- jus de citron (facultatif)

### Timing

- 55 minutes  
(25' de préparation + 30' de cuisson)

### Préparation

- Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
- Peler, évider et découper les pommes en cubes grossiers, les répartir dans un plat allant au four.
- Les arroser avec le jus du citron et les saupoudrer de cannelle et de sucre vanillé.
- Dans un saladier, mélanger la farine et la cassonade. Puis ajouter le beurre en petits cubes et mélanger à la main de façon à former une pâte grumeleuse.
- Émietter cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.
- Enfourner pour 30 minutes de cuisson.
- Servir tiède avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille.

