



# Un air de fête

**Une intendance au top**



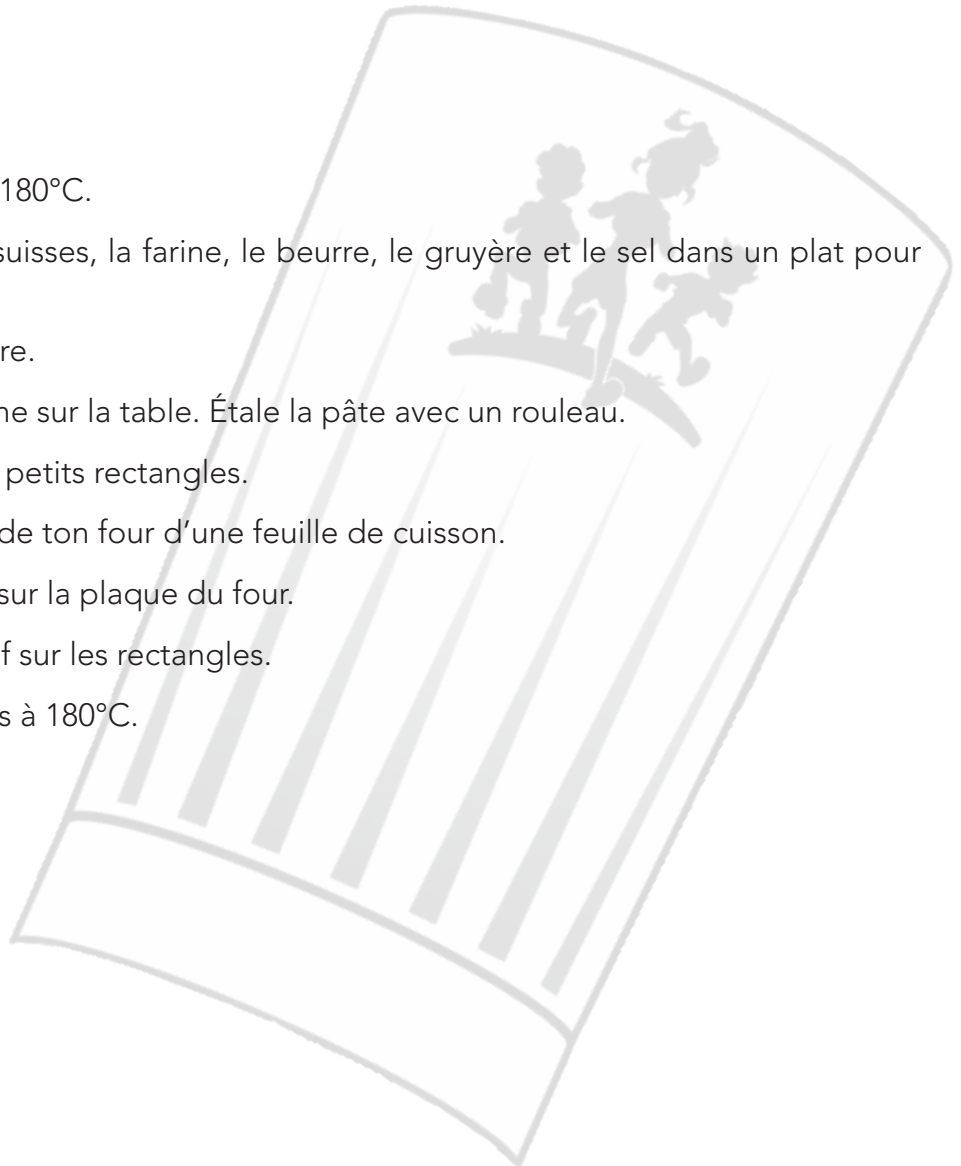
# ALLUMETTES AU FROMAGE

## INGRÉDIENTS (POUR 40 ALLUMETTES)

- 240 g de farine
- 120 g de gruyère râpé
- 120 g de beurre mou
- 4 petits suisses
- 1 jaune d'œuf
- sel

## Préparation

- 1** Préchauffe le four à 180°C.
- 2** Mélange les petits suisses, la farine, le beurre, le gruyère et le sel dans un plat pour avoir une pâte lisse.
- 3** Mets au frigo ½ heure.
- 4** Mets un peu de farine sur la table. Étale la pâte avec un rouleau.
- 5** Découpe la pâte en petits rectangles.
- 6** Recouvre la plaque de ton four d'une feuille de cuisson.
- 7** Pose les rectangles sur la plaque du four.
- 8** Etale un jaune d'œuf sur les rectangles.
- 9** Fais cuire 25 minutes à 180°C.





# 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.



# BISCUITS APÉRITIF

## INGRÉDIENTS (POUR 15 BISCUITS)

- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 4 tranches de jambon
- un peu de gruyère râpé
- sel, poivre

## Préparation

- 1** Préchauffe le four à 180°C.
- 2** Déroule la pâte et étale le jambon dessus.
- 3** Plie la pâte en deux.
- 4** Coupe-la en lamelles.
- 5** Roule les lamelles sur elles-mêmes pour obtenir des petits boudins.
- 6** Badigeonne les amuse-gueules obtenus de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 7** Sale et poivre.
- 8** Place les amuse-gueules au four.
- 9** Ajoute par-dessus le gruyère râpé (si tu préfères, tu peux mettre le gruyère au-dessus du jambon, avant l'étape de pliage).
- 10** Enfourne pendant environ 15 minutes.

## Variantes, astuces

- Tu peux varier les types de jambon ou utiliser du saumon.



# 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.



# CAKES SALÉS

## INGRÉDIENTS (POUR LA PÂTE)

- 12 cl de crème liquide
- 100 g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile de maïs ou de tournesol
- poivre

## Préparation

- 1 Casse les œufs dans un saladier puis bats-les en omelette.
- 2 Incorpore progressivement la farine et la levure en fouettant vivement le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 3 Verse la crème, puis l'huile en continuant à remuer énergiquement.
- 4 Ajoute le gruyère râpé, le poivre et le sel, mélange bien.
- 5 Laisse reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- 6 Préchauffe le four à 180°C pendant que tu prépares la garniture.

## Variantes, astuces

Les combinaisons de garnitures sont infinies :


- feta et tomates séchées ;
- olives et lardons ;
- olives et jambon ;
- jeunes oignons et lardons ;
- courgette, comté et lardons ;
- tomates séchées, origan, jambon italien et parmesan ;
- poulet, coriandre, graine de sésame et curry ;
- poire, fromage bleu et amandes grillées ;
- citrons confis en dés, morceaux merguez, épices à couscous et olives.

## INGRÉDIENTS (POUR LA GARNITURE)

- 300 g de champignons de Paris
- 200 g de jambon en tranches épaisses
- 2 càs de ciboulette ciselée
- 1 càs d'huile de tournesol

## Préparation

- 1 Dégraisse parfaitement le jambon et coupe-le en petits dés.
- 2 Coupe le bout terreux des champignons, lave-les sans les laisser tremper et étale-les sur du papier absorbant.
- 3 Sèche-les soigneusement, puis émince-les.
- 4 Fais-les revenir à feu moyen avec un peu d'huile.
- 5 Laisse-les refroidir.
- 6 Incorpore les champignons, la ciboulette et les dés de jambon à la pâte.
- 7 Mélange à nouveau, puis verse le tout dans un moule à cake beurré et fariné ou dans un moule souple.
- 8 Enfourne et fais cuire 45 minutes.
- 9 Couvre avec du papier d'aluminium dès que la surface est suffisamment colorée.
- 10 Laisse tiédir un peu avant de démouler, puis sers ou laisse refroidir sur une grille.



**Pour vérifier la cuisson**  
Pique la pointe d'un couteau dans le cake : elle doit ressortir sèche.



# 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.



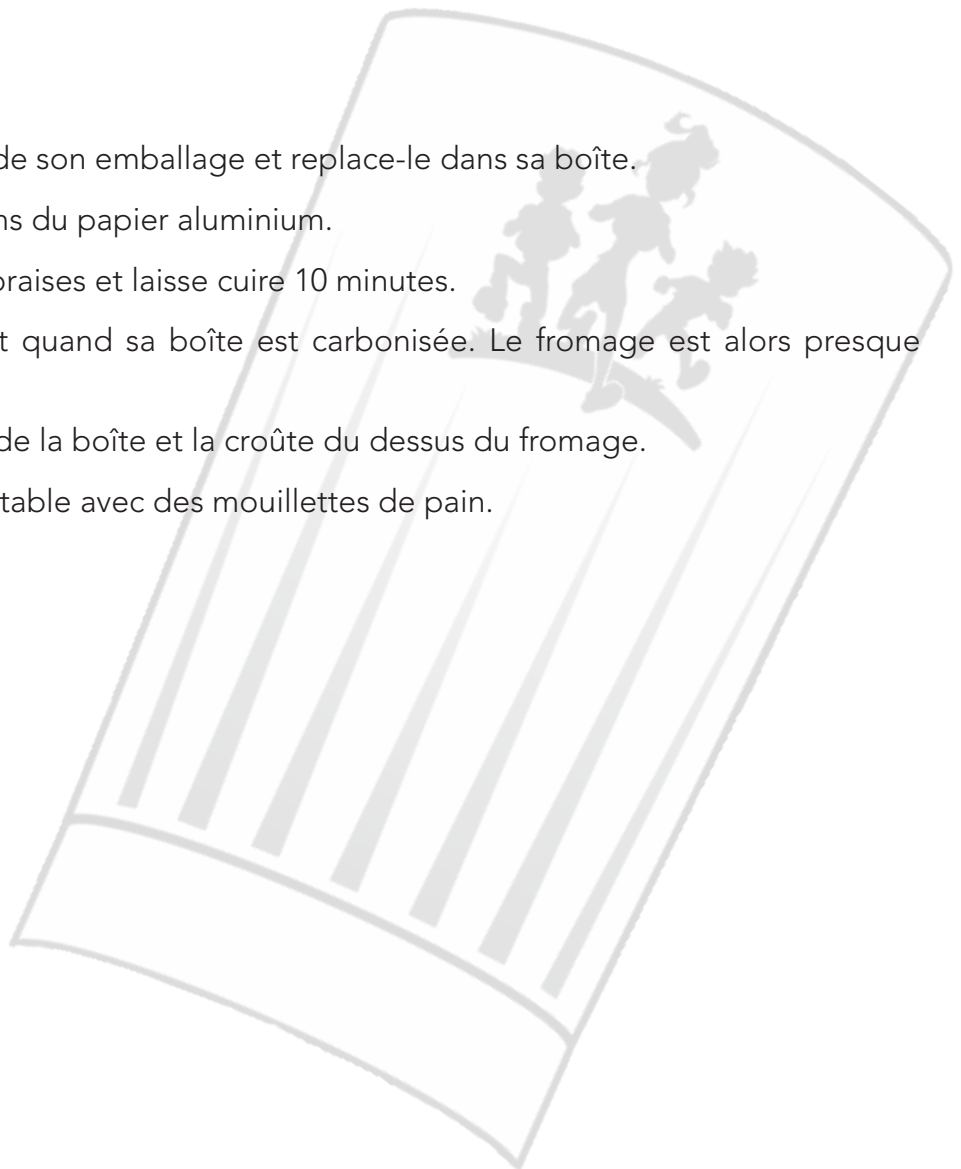
# CAMEMBERT AU FEU DE BOIS

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 1 camembert dans une boîte en bois
- du pain

## Préparation

- 1 Sors le camembert de son emballage et replace-le dans sa boîte.
- 2 Emballe la boîte dans du papier aluminium.
- 3 Enfouis-la dans les braises et laisse cuire 10 minutes.
- 4 Le fromage est prêt quand sa boîte est carbonisée. Le fromage est alors presque liquide à l'intérieur.
- 5 Découpe le dessus de la boîte et la croûte du dessus du fromage.
- 6 Sers au milieu de la table avec des mouillettes de pain.







# 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.



# CHOUQUETTES

## INGRÉDIENTS (POUR 50 CHOUQUETTES)

- 250 g d'eau
- 100 g de beurre
- 5 œufs
- 150 g de farine
- 20 g de sucre en poudre
- 2 pincées de sel
- sucre en grains (disponible en grande surface)

## Préparation

- 1** Dans une casserole, verse l'eau, le sucre, le beurre et le sel.
- 2** Porte le tout à ébullition.
- 3** Retire du feu et ajoute aussitôt les 150 g de farine. Mélange bien le tout.
- 4** Verse la préparation dans un plat et ajoute les œufs, un par un.
- 5** Dresse les choux sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, soit à l'aide d'une douille, soit à l'aide d'une cuillère, soit fais un petit tas de pâte pour l'équivalent d'une petite cuillère.
- 6** Recouvre chaque chou de sucre en grains.
- 7** Mets au four, à mi-hauteur à thermostat 6 (180°C), en chaleur tournante pendant 20 à 30 minutes, selon la grosseur des choux.
- 8** Après la cuisson, retire du four et laisse refroidir.

## Variantes, astuces

- Tu peux aussi déguster un peu tiède.



# 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.



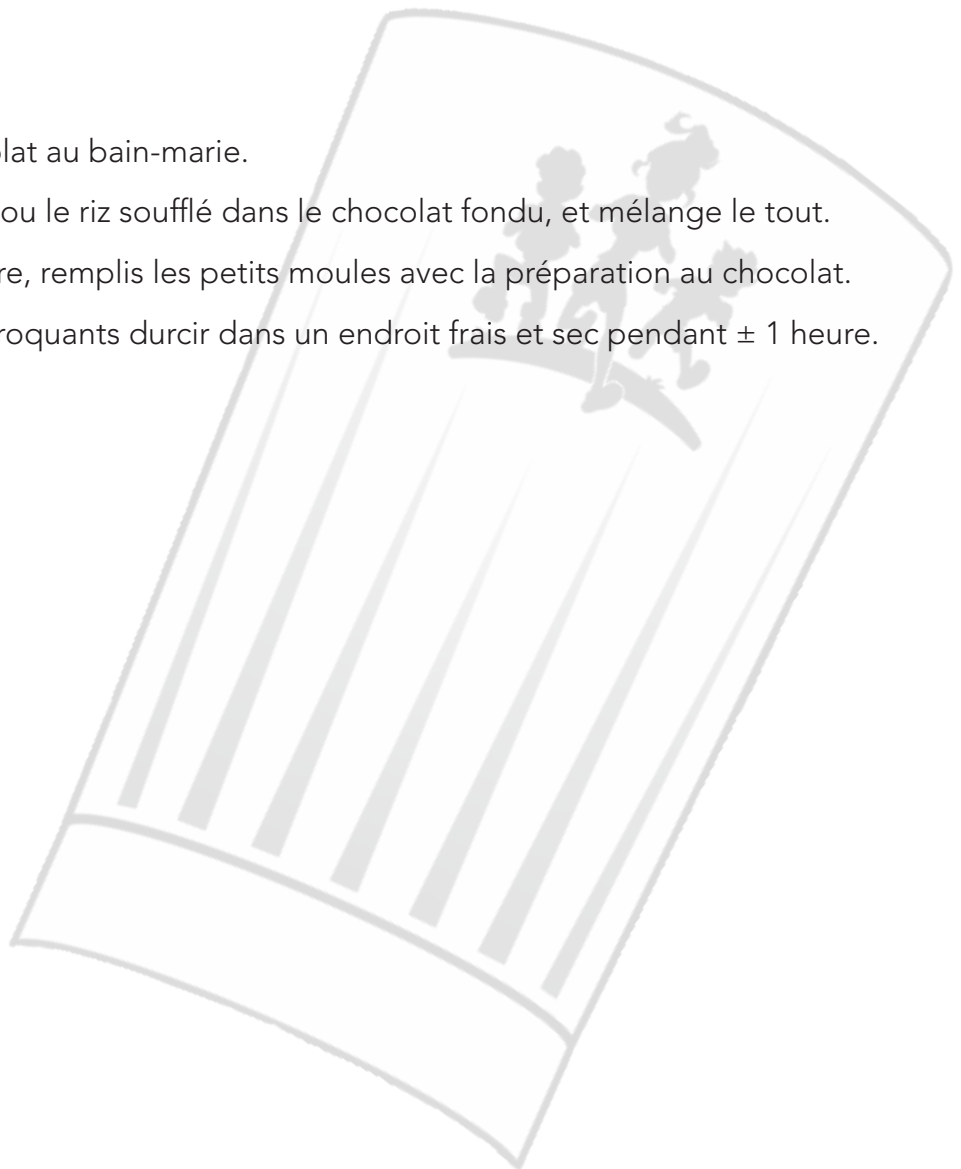
# CROUSTI-CHOCO

## INGRÉDIENTS

- 225 g de chocolat au lait
- 85 g de cornflakes ou de riz soufflé
- petits moules (en papier par exemple)

## Préparation

- 1** Fais fondre le chocolat au bain-marie.
- 2** Verse les cornflakes ou le riz soufflé dans le chocolat fondu, et mélange le tout.
- 3** A l'aide d'une cuillère, remplis les petits moules avec la préparation au chocolat.
- 4** Laisse les gâteaux croquants durcir dans un endroit frais et sec pendant  $\pm$  1 heure.





# 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 Scouts logo in the background.



# DES CRUDITÉS ET LEUR SAUCE

## LÉGUMES

- carottes
- choux-fleurs
- concombres
- tomates cerises
- radis
- branches de céleri
- feuilles de chicon



Tu peux également tremper des nachos et des grissinis.

## Les sauces

### Sauce moutarde-cerfeuil

- Écrase un œuf dur.
- Coupe deux jeunes oignons en fines rondelles.
- Hache 20 feuilles d'estragon frais (ou 2 càs de cerfeuil en bocal ou congelé).
- Mélange tous les ingrédients avec 125 g de yaourt.
- Ajoute une càs de moutarde à l'ancienne.
- Sale et poivre.

### Mousse de poivrons

- Enlève les graines et les filaments blancs de 2 poivrons jaunes et coupe-les en cubes.
- Emince finement une échalote et une gousse d'ail.
- Mets dans une casserole 3 càs d'huile d'olive avec les cubes de poivrons.
- Ajoute une càs de sucre, sale et poivre.
- Laisse mijoter pendant 20 minutes.
- Mixe le tout et place au réfrigérateur.

### Sauce nachos


- Mélange 120 g de petits-suisses avec deux càs d'huile, deux càs de vinaigre de vin, une càc de raifort.
- Cisèle la ciboulette pour en obtenir l'équivalent de 4 càs. Ajoute à la préparation.
- Mélange le tout.

### Sauce piquante au citron vert

- Mélange 6 càs de mayonnaise avec une càs de jus de citron vert ; 4 càs d'huile de noix, 2 càc de tabasco et 1 càc de marjolaine.
- Ajoute le sel et le poivre de Cayenne.

### Sauce à l'orange

- Mélange 6 càs de mayonnaise avec une échalote émincée, 2 éclats d'ail pressés, 2 càs de jus d'oranges pressées, 3 càs d'huile d'olive, une càc de cumin, une càc de paprika et un soupçon de poivre de Cayenne.



Tu peux toujours remplacer la mayonnaise par du yaourt nature ou faire un mixe.



## DES CRUDITÉS ET LEUR SAUCE

### Sauce aux fines herbes

- Mixe une échalote émincée, une gousse d'ail pressée, 4 branches de persil, 10 feuilles de basilic hachées, une càc de thym, une càc d'herbes de Provence, 3 càs d'huile d'olive et une càc de vinaigre de vin blanc.
- Ajoute le sel et le poivre et 6 càs de mayonnaise.
- Mélange.

### Sauce mascarpone aux 4 herbes

- Hache finement ½ plante de ciboulette hachée, 10 branches de thym, 10 branches de basilic frais haché (les feuilles), 3 branches de persil.
- Mélange 250 g de mascarpone avec une càc de vinaigre de vin blanc, une càc de paprika.
- Ajoute toutes les herbes.
- Sale et poivre.

### Sauce aux câpres et à l'estragon

- Hache finement une échalote, une càc de câpres, 2 càs de cornichons fins, 20 feuilles d'estragon frais.
- Mélange les ingrédients hachés avec 4 càs de yaourt.
- Ajoute ½ càc de paprika, du sel et du poivre.

### Sauce aux bananes et curry

- Écrase 2 bananes.
- Ajoutes-y le jus d'¼ de citron vert, 200 g de fromage blanc, 2 càc de curry, du sel et du poivre.
- Mixe le tout.

### Guacamole

- Coupe la chair de deux avocats bien mûrs et verses-y 4 càc de jus de citron ou citron vert. Écrase le tout à la fourchette.
- Émince un demi-oignon rouge.
- Pèle, épépine et hache la chair d'une tomate bien mûre.
- Ajoute les morceaux d'oignons et de tomate.
- Verse un peu de tabasco, sale et poivre.
- Mélange le tout et écrase encore un peu si nécessaire.

### Sauce aïoli

- Bats 2 jaunes d'œufs avec 2 càc de moutarde.
- Incorpores-y 1 dl d'huile d'olive en fin filet.
- La sauce doit avoir la même consistance qu'une mayonnaise.
- Intègre deux gousses d'ail pressées et 1 càc de jus de citron.
- Sale et poivre selon ton goût.



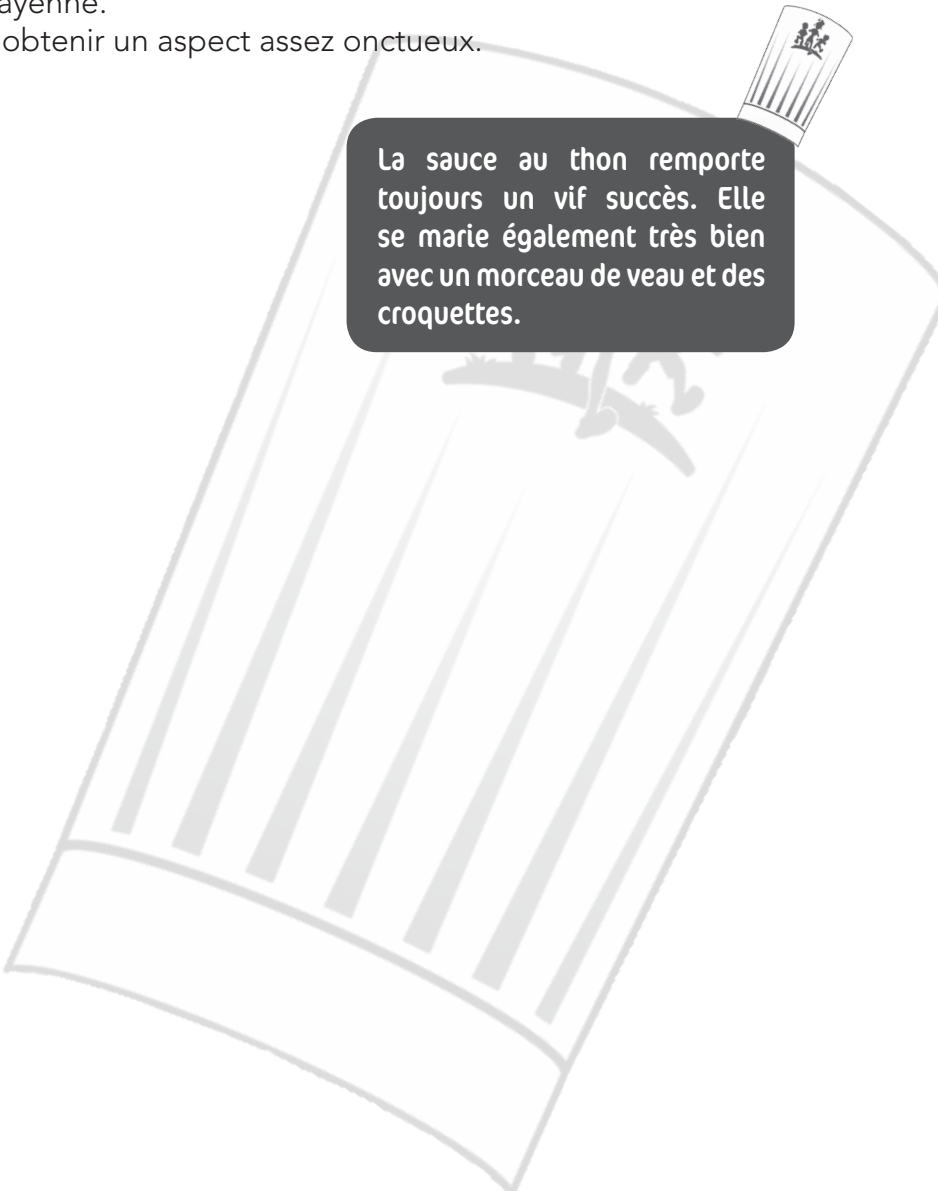
## DES CRUDITÉS ET LEUR SAUCE

### Sauce à la roquette

- Mixe une grosse poignée de roquette avec 2 càs de ricotta.
- Ajoute 1 dl d'huile, le sel et le poivre.
- Mélange bien.

### Sauce au thon

- Égoutte une boîte de thon et écrase-le à la fourchette.
- Verse-le dans un récipient avec 5 filets d'anchois, 25 g de câpres, une échalote finement hachée, 2 càs de mayonnaise et 2 càs de fromage blanc, 2 branches de persil frais, 10 feuilles de basilic et 10 brins de ciboulette.
- Mixe le tout.
- Ajoute le poivre de Cayenne.
- Mixe à nouveau pour obtenir un aspect assez onctueux.



La sauce au thon remporte toujours un vif succès. Elle se marie également très bien avec un morceau de veau et des croquettes.





# 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.



# CRUMBLE SALÉ

## INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 150 g de parmesan rapé
- 125 g de beurre (à sortir du frigo au moins une demi-heure à l'avance)
- ± 500 g de légumes (courgettes, carottes, aubergines, etc.)
- épices
- sel et poivre

## Préparation

- 1** Préchauffe le four à thermostat 7 (210°C).
- 2** Dans un saladier, mélange la farine et le parmesan. Puis ajoute le beurre en petits cubes et mélange à la main de façon à former une pâte grumeleuse qui ressemble à une grosse chapelure.
- 3** Lave les légumes, épluche-les si nécessaire et coupe-les.
- 4** Précuis tes légumes et ajoute les épices.
- 5** Dispose les légumes dans un plat allant au four et recouvre-les avec la pâte en saupoudrant pour qu'elle recouvre toute la surface du plat.
- 6** Mets au four pendant 30 minutes.
- 7** Laisse refroidir.

## Variantes, astuces

- Tu peux mélanger du fromage aux légumes, voire des lardons.



# 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.



# FLAN AUX LÉGUMES

## INGRÉDIENTS

- 500 g de légumes
- 4 œufs
- 1 fromage aux fines herbes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

## Préparation

- 1 Nettoie et râpe les légumes.
- 2 Cuis-les au four à micro-ondes avec l'huile d'olive.
- 3 Passe les œufs entiers et le fromage au shakeur.
- 4 Mélange tes légumes et le contenu du shakeur.
- 5 Assaisonne de sel et de poivre selon ton goût.
- 6 Verse ta préparation dans des ramequins-moules (pouvant aller au four à micro-ondes).
- 7 Cuis-les pendant  $\pm 7$  minutes à  $750^{\circ}\text{C}$ .

## Variantes, astuces

- Pour un flan au potiron, remplace le fromage aux fines herbes par un mélange de 70 g de parmesan et le reste de ricota (pour obtenir la même contenance qu'un fromage aux fines herbes)



# 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, with a large, faint watermark of the Les Scouts logo in the background.



# GÂTEAU AU YAOURT

## INGRÉDIENTS

- 1 yaourt nature (mesure)
- 1 pot d'huile
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 3 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel



Pour savoir si ton gâteau est cuit, après une vingtaine de minutes, enfonce la pointe d'un couteau au milieu de ton gâteau au yaourt. S'il ressort sans pâte collée, alors c'est cuit !

## Préparation

- 1** Préchauffe ton four à 200°C (thermostat 6).
- 2** Dans un saladier, verse le yaourt.
- 3** Ajoute par dessus 2 pots de sucre, et 3 pots de farine.
- 4** Ajoute le pot d'huile.
- 5** Casse les 3 œufs et ajoute-les.
- 6** Ajoute le demi-sachet de levure, et le sucre vanillé.
- 7** Mélange le tout avec un fouet, jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- 8** Prépare ton moule (moule à cake, ou moule à tarte), en le beurrant bien, pour le démouler facilement après cuisson.
- 9** Étale la pâte dans le moule, et enfourne pendant 30 minutes.
- 10** Regarde de temps en temps si le gâteau est cuit, car selon les fours, la durée est différente.



# 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.



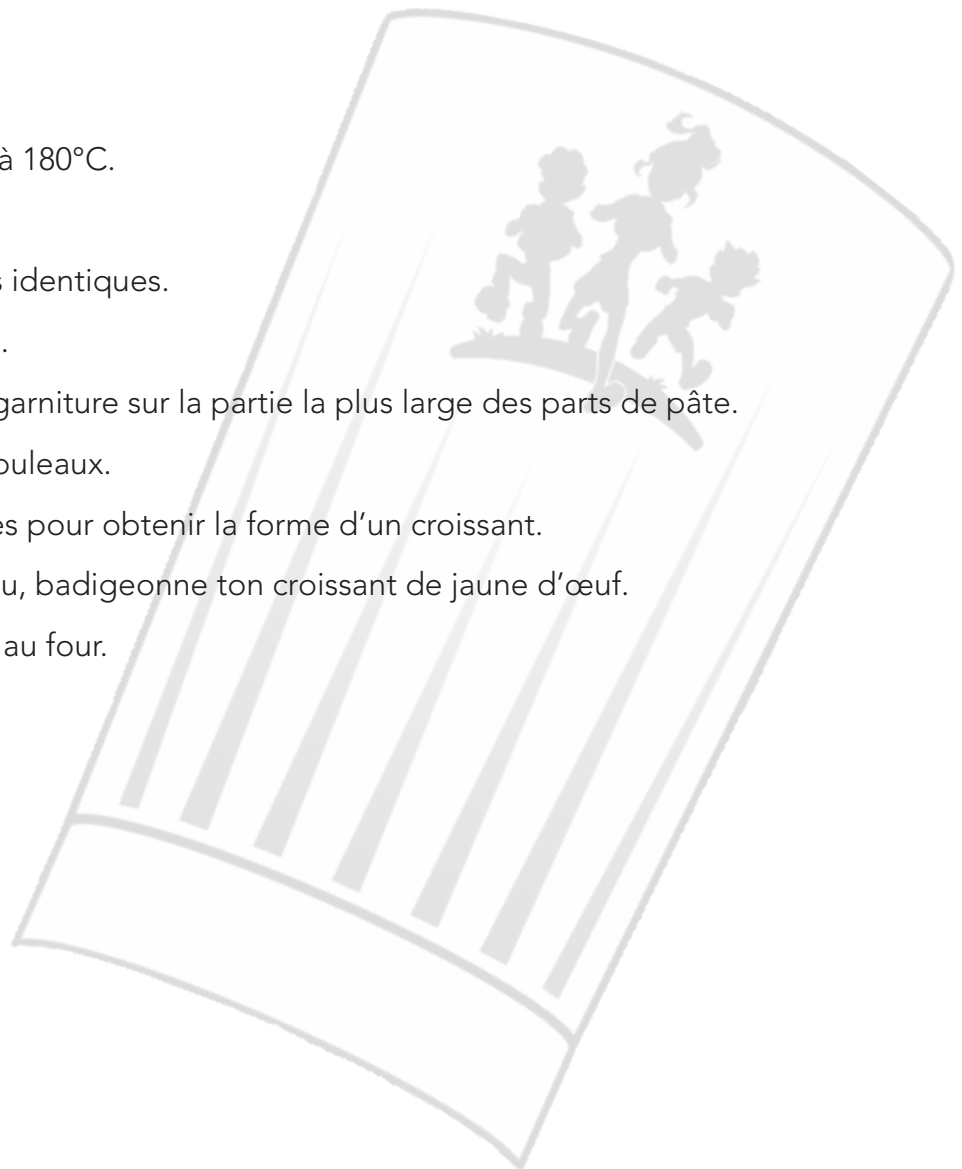
# PETITS CROISSANTS FOURRÉS

## INGRÉDIENTS (POUR 16 CROISSANTS)

- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf
- jambon fumé
- saumon-aneth
- choco
- haché
- ...

## Préparation

- 1** Préchauffe ton four à 180°C.
- 2** Déroule ta pâte.
- 3** Divise-la en 16 parts identiques.
- 4** Prépare ta garniture.
- 5** Place un peu de ta garniture sur la partie la plus large des parts de pâte.
- 6** Roule tes parts en rouleaux.
- 7** Replie les deux côtés pour obtenir la forme d'un croissant.
- 8** A l'aide d'un pinceau, badigeonne ton croissant de jaune d'œuf.
- 9** Passe tes croissants au four.







# 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.



# POP CORN

## INGRÉDIENTS

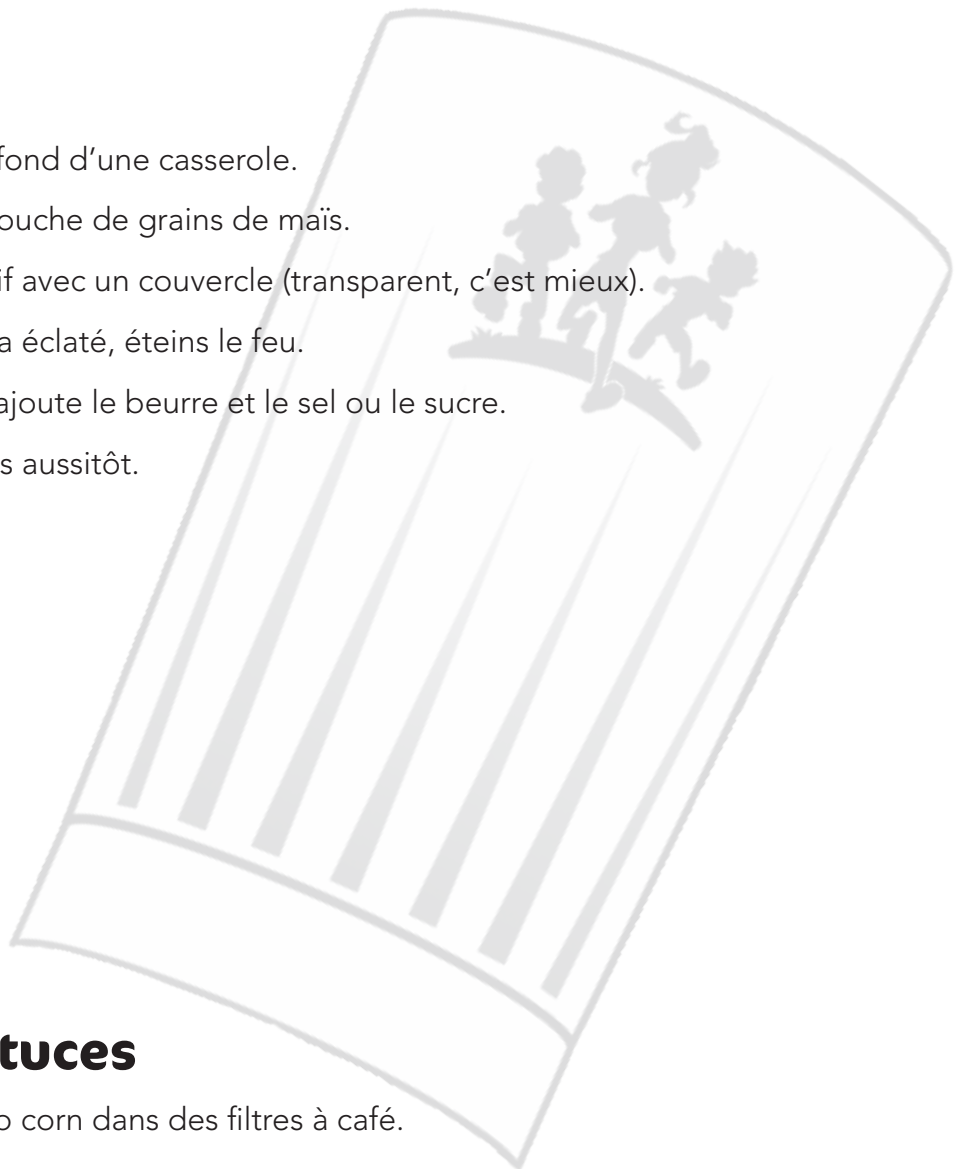
- maïs à éclater
- huile pour friture
- 30 g de beurre
- sucre
- sel

## Préparation

- 1 Recouvre d'huile le fond d'une casserole.
- 2 Dépose une seule couche de grains de maïs.
- 3 Fais chauffer à feu vif avec un couvercle (transparent, c'est mieux).
- 4 Quand tout le maïs a éclaté, éteins le feu.
- 5 Retire le couvercle, ajoute le beurre et le sel ou le sucre.
- 6 Mélange bien et sers aussitôt.

## Variantes, astuces

- Tu peux servir tes pop corn dans des filtres à café.





# TES COMMENTAIRES

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

A large area of horizontal dotted lines for writing comments, with a faint background illustration of a scout flag.



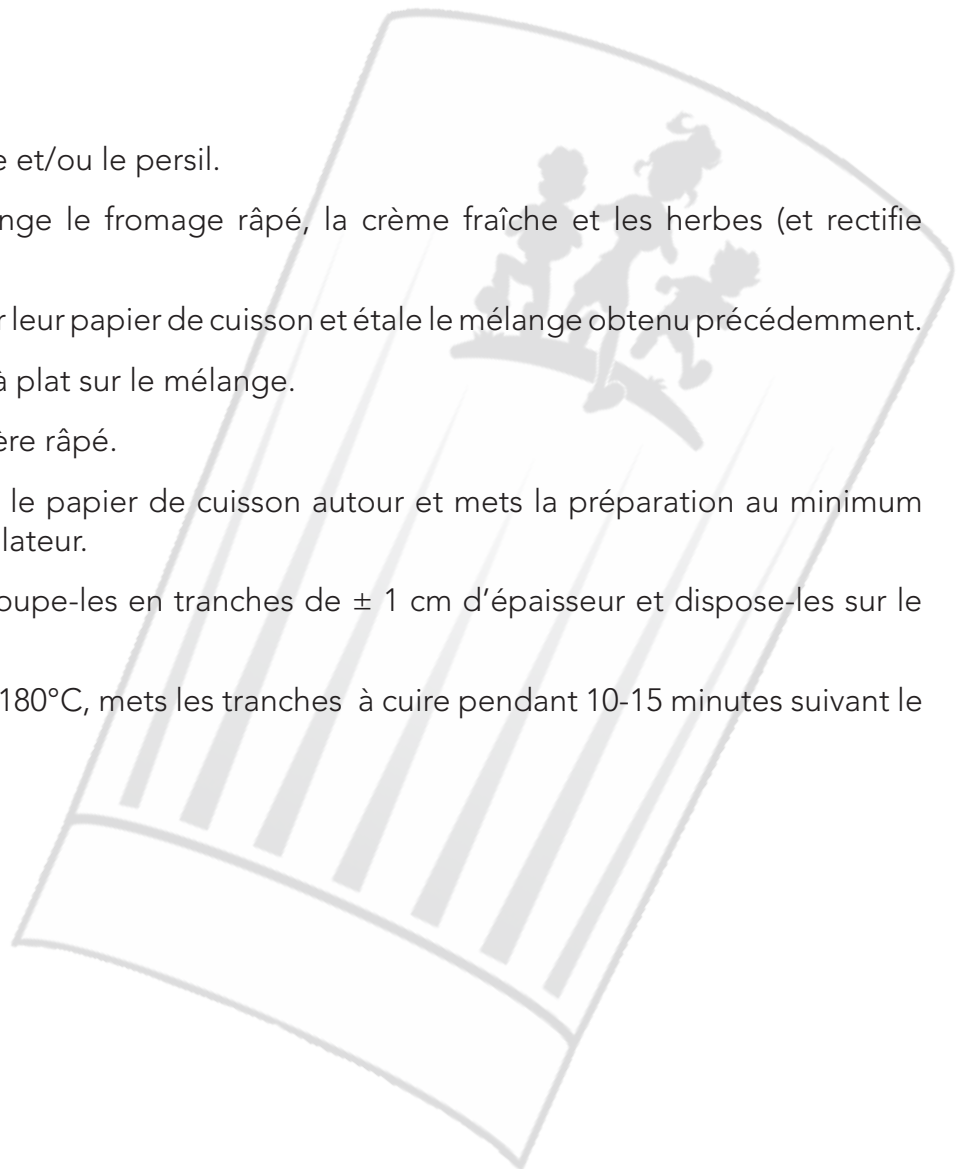
# ROULADES FEUILLETÉES

## INGRÉDIENTS (POUR 30 ROULADES)

- 2 pâtes feuilletées
- 1 fromage aux fines herbes
- 2 càs de crème fraîche
- de la ciboulette et/ou du persil
- 6 fines tranches de jambon
- 150 g de gruyère râpé

## Préparation

- 1** Émince la ciboulette et/ou le persil.
- 2** Dans un plat, mélange le fromage râpé, la crème fraîche et les herbes (et rectifie l'assaisonnement).
- 3** Déroule les pâtes sur leur papier de cuisson et étale le mélange obtenu précédemment.
- 4** Dispose le jambon à plat sur le mélange.
- 5** Saupoudre de gruyère râpé.
- 6** Roule le tout, place le papier de cuisson autour et mets la préparation au minimum une heure au congélateur.
- 7** Sors les roulades, coupe-les en tranches de  $\pm 1$  cm d'épaisseur et dispose-les sur le papier cuisson.
- 8** Préchauffe le four à 180°C, mets les tranches à cuire pendant 10-15 minutes suivant le four et sers chaud.





# 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.



# TRUFFES EN CHOCOLAT

## INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat
- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 50 g de cacao

## Préparation

- 1 Fais fondre le chocolat au bain-marie.
- 2 Mélange le beurre ramolli et le sucre glace.
- 3 Ensuite, ajoute le jaune d'œuf et le chocolat quand il est tiède.
- 4 Fais des petites boulettes et roule-les dans le cacao.

## Variantes, astuces

- Tu peux rouler tes truffles dans différents aliments comme des graines de sésame, de la noix de coco, de la poudre d'amande...





# 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.



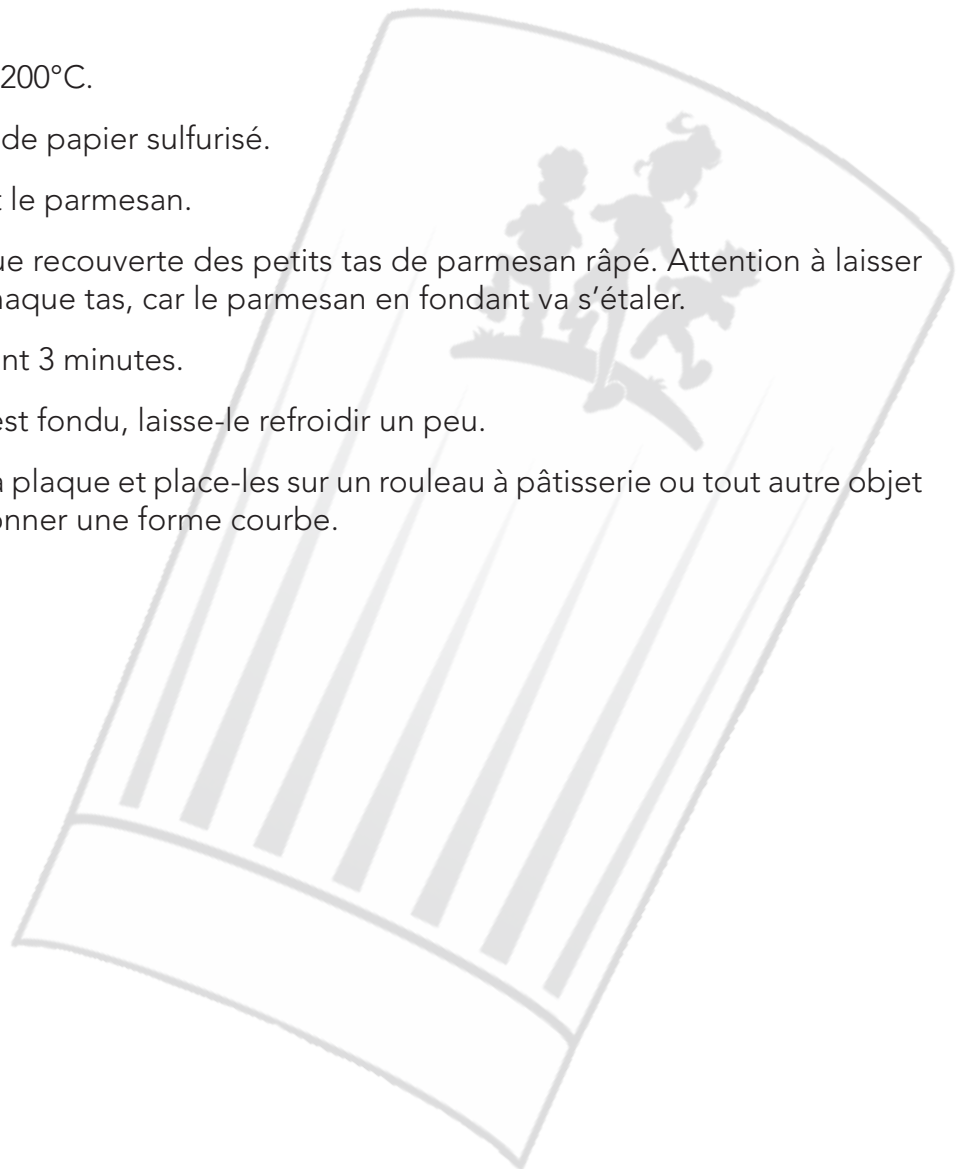
# TUILES AU PARMESAN

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 60 g de parmesan (en bloc)
- papier sulfurisé

## Préparation

- 1** Préchauffe le four à 200°C.
- 2** Recouvre ta plaque de papier sulfurisé.
- 3** Râpe grossièrement le parmesan.
- 4** Dispose sur la plaque recouverte des petits tas de parmesan râpé. Attention à laisser de l'espace entre chaque tas, car le parmesan en fondant va s'étaler.
- 5** Place au four pendant 3 minutes.
- 6** Quand le fromage est fondu, laisse-le refroidir un peu.
- 7** Retire les tuiles de la plaque et place-les sur un rouleau à pâtisserie ou tout autre objet arrondi pour leur donner une forme courbe.







# 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.