

La véritable

recette des galettes du Petit Chaperon Rouge



On prépare gaiement sur

l'air de: « Prom'nons-nous dans les bois... »

Il te faut : de la pâte feuilletée • 1 grand verre • 1 pinceau de cuisine • de la confiture
Préchauffe le four à 200° (thermostat 6)

• 1 œuf battu dans un bol • du papier sulfurisé • à étaler sur la plaque de cuisson



1

• C'est moi, la pâte feuilletée !
• Commence par bien m'étaler.



2

• Avec le verre à l'envers,
• fais 12 petits ronds.



3

• Puis 6 petits ronds s'en vont
• sur la plaque de cuisson.



4

• Je mets ma confiture,
• je mets de l'œuf autour.



5

• je mets mon chapeau
• dessus.



7

• Pour que mon chapeau saille,
• d'un peu d'œuf je l'habille.

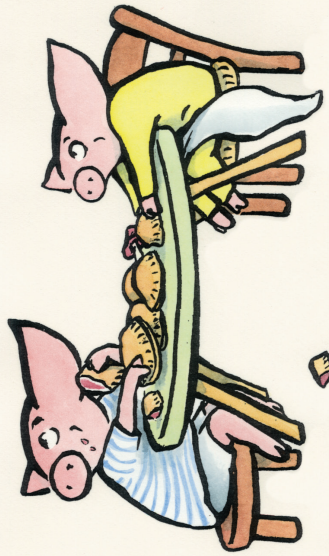
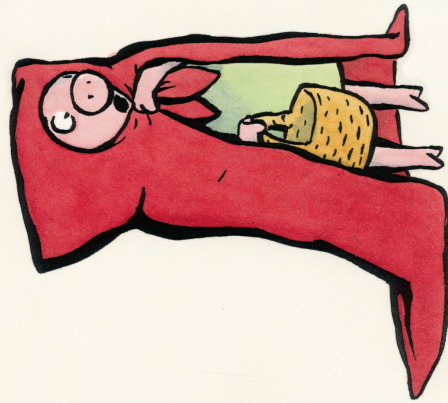


6

• Rond y es-tu ?
• M'entends-tu ?
• Que fais-tu ?

• Pour qu'il reste sur ma tête,
• je pince ses bords avec une fourchette.

Hé ! Vous m'en laissez...



La véritable recette des petits cailloux

On raconte et à cuisiner avec



- 150 g de beurre fondu
- 150 g de fruits secs coupés
- 250 g d'avoine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- un four préchauffé à 150° (Th. 4)

Le Petit Poucet avait laissé tomber le long du chemin des petits cailloux blancs...



Le 1^{er} frère renversa l'avoine, la levure et le sucre dans un saladier.



Le 5^e frère renversa tout sur la plaque et il tassa, tassa, tassa.



Le Petit Poucet et ses six frères

de flocons d'avoine



- 1 cuillère à café de levure chimique
- 75 g de sucre
- une plaque de four non huilée
- un four préchauffé à 150° (Th. 4)



Le 2^e frère ajouta le beurre fondu et il touilla.



Quand le 3^e frère arriva, tous les fruits secs il y jeta.



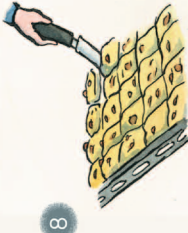
Le 4^e frère était costaud : avec ses biscottes, il mélangea la pâte.



Puis le 6^e frère, à son tour, mit la plaque au four.



20 minutes après, les 6 frères, sans se parler, sortirent la plaque du four.



et ils découpaient la pâte en petites barres pendant qu'elle était encore tiède.

Et le Petit Poucet, lui, que fit-il ?



Il attendit que les petits cailloux refroidissent, puis il les retira de la plaque et il les croqua !

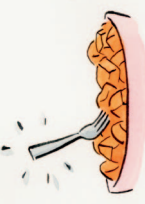
La véritable recette des muffins à la citrouille avec une baguette magique



Demanda à ta fée marraine d'éplucher la citrouille, de la couper en gros dés, de les faire cuire à l'eau bouillante pendant 15 min et de les égoutter. Demanda-lui aussi d'allumer le four à 200° (tr. 6)

Et avant que ta fée marraine disparaisse, demanda-lui de faire apparaître :

- 250 g de citrouille
- 250 g de sucre
- 20 cl d'huile végétale
- 2 œufs
- 200 g de farine fluide
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 pincée de sel
- 12 moules (caissettes) en papier
- 12 petits moules à muffins



1

Avec une fourchette magique, transforma la citrouille en purée.



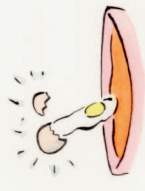
2

D'un geste délicat, jette le sucre et l'huile dans le saladier.



3

Cueille et retourne pour les faire disparaître dans la purée.



4

Chracacabri, casse les œufs dans le saladier et... ahacacabra, fais-les disparaître.



5

Dans un bol, mélange la farine, la levure chimique, la cannelle, la noix de muscade et le sel.



6

Verse ce mélange dans la purée, puis tourne et retourne la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.



7

Glisse les jolies caissettes en papier dans les petits moules.



8

Verse 3 cuillères à soupe de pâte dans chaque caissette...



9

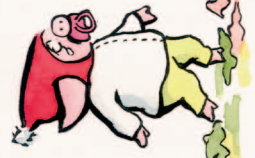
... et hop, 25 minutes au four ! Déguste tes muffins avant minuit, sinon ils pourraient bien redevenir citrouille !



Que pensez-vous de cette citrouille pour notre recette ?



Moi, je transforme bébé en muffin!



C'est moi la fée, c'est moi qui transforme.



La véritable recette du chocisson des Trois Petits Cochons

On chanter sur l'air de « Qui a peur du grand méchant loup ? »
C'est pas nous, c'est pas nous ! »



Pour faire un chocisson, il te faut :

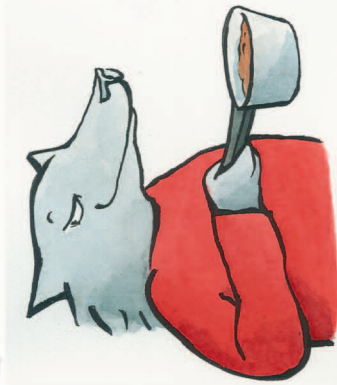
- 150 g de chocolat au lait
- 50 g de beurre doux
- 10 petits-beurre
- 1 sac en plastique
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- du papier sulfurisé
- de la ficelle de cuisine



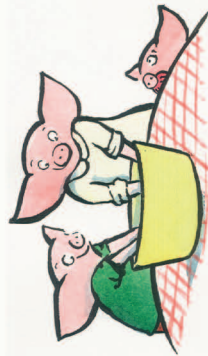
1 Qui a peur du chocolat ?
C'est pas nous, c'est pas nous !
On l'mélange avec le beurre doux,
avec le beurre doux !



3 Qui a peur des petits-beurre ?
C'est pas nous, c'est pas nous !
Dans un sac on les massacre,
et on miettes on les éclate !



2 Qui a peur de se brûler les pattes ?
C'est nous, ça c'est nous !
Clars, on fait fumer à feu très doux
par un gentil loup.



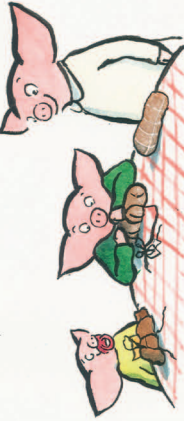
4 Qui a peur de la pateuille ?
C'est pas nous, c'est pas nous !
Les miettes et le chocolat,
on les touille à pleins bras !



5 Qui a peur du gros frigo ?
C'est pas nous, c'est pas nous !
Notre mélange on le met dedans,
pendant 1 heure exactement !



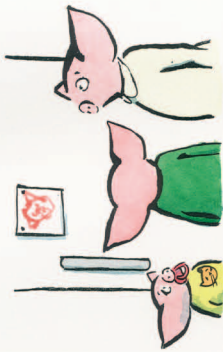
7 Qui a peur du sucre glace ?
C'est pas nous, c'est pas nous !
On plonge le boudin dedans
pour le rendre tout blanc !



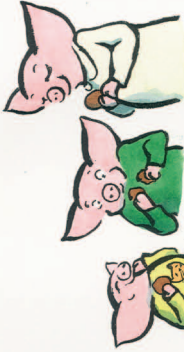
9 Qui a peur de la ficelle ?
C'est pas nous, c'est pas nous !
Pour qu'il soit vraiment très bon,
fait ligoter le chocisson !



6 Qui a peur de faire un boudin ?
C'est pas nous, c'est pas nous !
On s'est déjà entraînés
avec la pâte à modeler !



8 Qui a peur du temps qui passe ?
Ça, c'est nous, ça c'est nous !
Encore 4 heures au frigo,
c'est pas trop tôt, c'est pas trop tôt !



10 Qui a peur de se négaler ?
C'est pas nous, c'est pas nous !
On dévane notre chocisson,
il est trop bon, il est trop bon !

la ^{révisable} recette des bonshommes de pain d'épice



Je vais t'expliquer comment faire plein de bonshommes comme nous !

- 2 c. à soupe de cacao
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de quatre épices
- du film alimentaire
- un emporte-pièce
- une plaque recouverte de papier sulfurisé

- 2 c. à café de bicarbonate de soude
- 2 c. à café d'eau tiède
- 200 g de farine
- 25 g d'amandes en poudre
- 1 zeste de citron râpé
- 1 œuf battu
- le four préchauffé à 180°C (th. 5)
- cuisson : 12 min.



1 D'abord, je fais une pâte à bonshommes bien liasse. Dans une petite casserole, je fais chauffer le miel, le sucre et le beurre.



4 Maintenant, j'ajoute l'œuf puis tout le contenu de la casserole dans le saladier.



7 Avec mon rouleau enfariné, sur une table enfarinée, j'aplatis la moitié de la pâte (5 mm d'épaisseur) et je recommence avec l'autre moitié.



2 Pendant que la pâte refroidit, je fais fondre le bicarbonate dans l'eau tiède.



5 Ça y est, j'ai ma pâte à bonshommes ! Je la pétris légèrement du bout des doigts jusqu'à ce qu'elle devienne manne.



8 Et voilà ! Je découpe mes bonshommes avec l'emporte-pièce et je les pose sur la plaque du four.



3 Pour que les bonshommes aient bon goût, je mélange dans un saladier la farine, le cacao, la cannelle, les quatre épices, les amandes et le zeste de citron.



6 Je l'emmaillote dans du film alimentaire et je la mets à rafraîchir, 1 heure au frigo.



9 Pour qu'ils soient beaux, je leur fais des yeux, une bouche et des boutons. Et puis hop, au four !

Il va pas avoir trop chaud dans le four, mon bonhomme ?

C'est pour mieux le croquer, mon chéri...

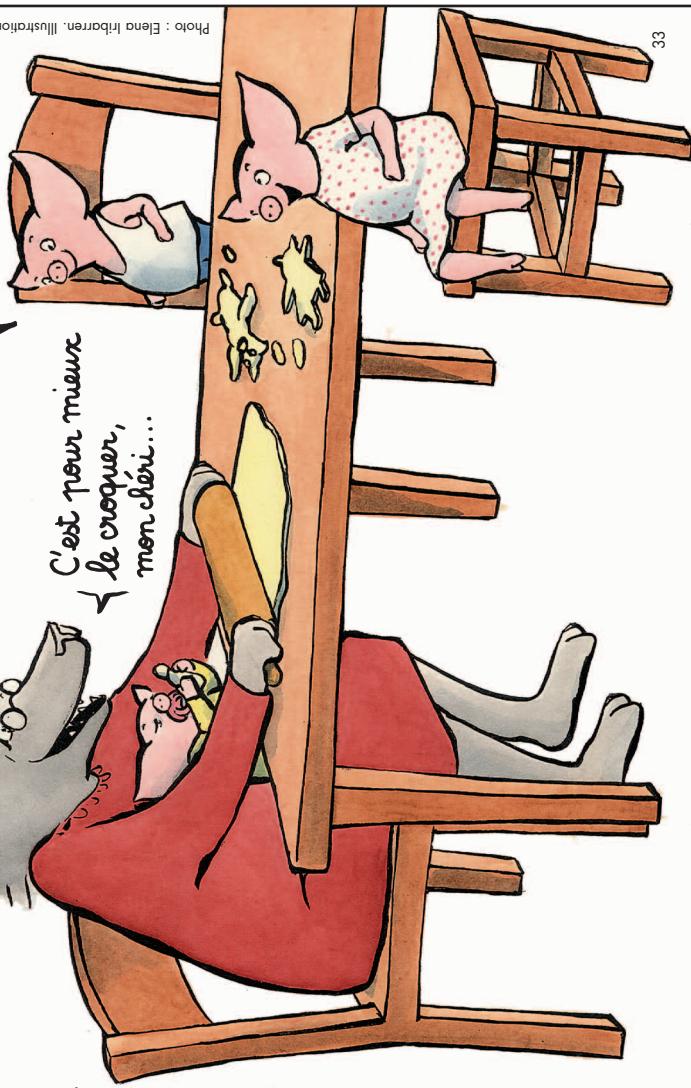


Photo : Elena Irizarren. Illustration : Audrey Poussier.

La recette du porridge des Trois Ours

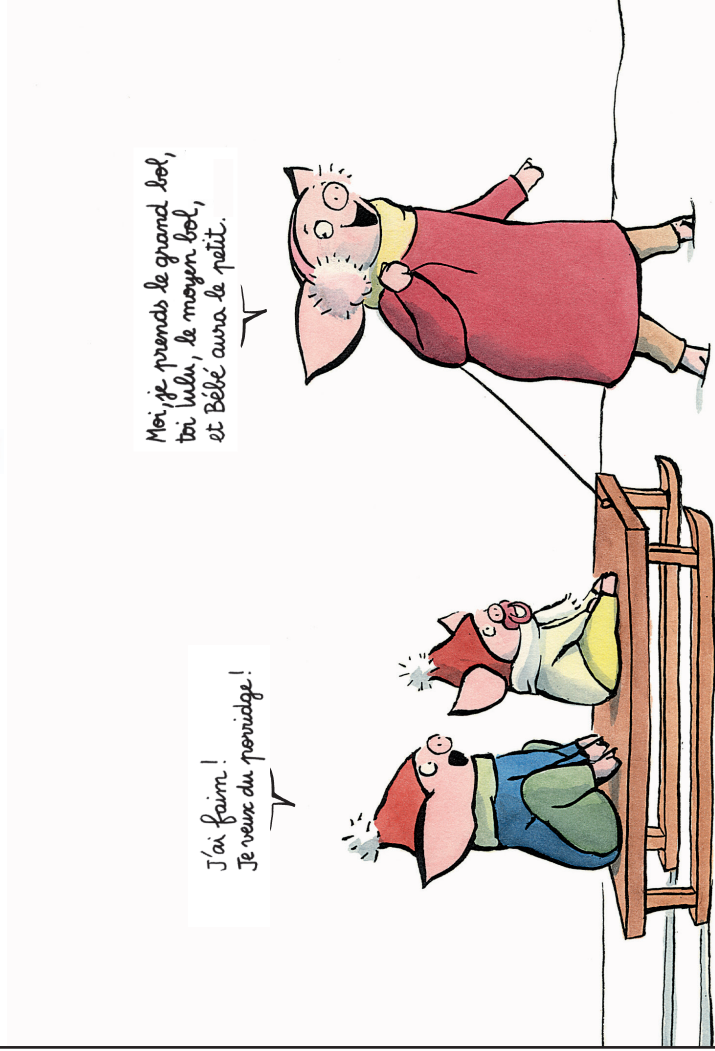


On faire les jours d'hiver avec

un papa Ours et une mamam Ours !

- 3 bols de bouillie, il te faut : • 1 casserole à fond épais
- 3 petites cuillères de sucre
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de sel

- 9 cuillères à soupe de flocons d'avoine
- 600 ml de lait demi-crémé
- du miel
- 3 bols (un grand, un moyen, un petit)



1 Papa Ours reverse les flocons d'avoine dans la casserole.



2 Mamam Ours reverse le lait dessus.



3 Petit Ours, lui, ajoute le sucre, la cannelle et le sel.



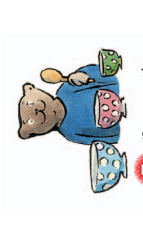
4 Papa Ours allume le feu sous la casserole.



5 Pendant 10 min., Mamam Ours brasse le mélange à feu doux pour qu'il soit crémeux. Puis elle éteint le feu.



6 Petit Ours, lui, pose un couvercle sur la casserole et il attend 3 min.



7 Et ensuite, qui va verser le porridge dans le grand bol, dans le moyen bol et dans le petit bol ?



8 Et qui va ajouter une petite cuillère de miel dans chaque bol ?



9 Et qui va se régaler ?

La véritable





recette des meringues de Blanche-Neige



son prince charmant

- quelques gouttes de citron 
- 1 sachet de sucre vanillé • 100 g de sucre extra fin
- 1 plaque recouverte de papier de cuisson 
- un four préchauffé à 100° (th. 3)

On cuisiner en attendant

- Il te faut : • 3 blancs d'œuf  • 1 pincée de sel 
- 1 batteur électrique  • 1 poche à douille* 



Il en met du temps à me trouver, mon prince ! Pour le faire venir, je vais lui préparer une belle surprise.



1 Je fais une belle neige malle en battant les blancs d'œuf avec le sel et les gouttes de citron.



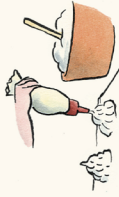
2 Pour que ma neige soit ferme, je la saupoudre de sucre vanillé et je la bats pendant 2 minutes.



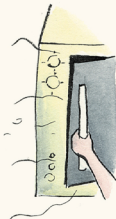
3 Je laisse reposer ma neige 1 minute en rêvant à mon prince.



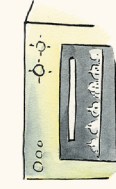
4 Pour que ma neige soit bien lisse, je bats encore les blancs 5 minutes en ajoutant le sucre en pluie.



5 Je remplis une poche à douille* et je dépose sur la plaque de jolis tourbillons de neige.



6 Pour que mes meringues soient bien fermes, je les fais cuire au four préchauffé pendant 1 heure.



7 Je les laisse sécher dans le four éteint avec la porte entrouverte.



Oh, mon prince devrait se dépêcher... s'il veut se régaler avant que j'aie tout mangé !

Nous, on n'attend pas pour se faire des bisous-meringues.

Miam miam!

