

Entremets « pain »

Pour 4/50 invités
Préparation : 25 min
Cuisson : 30 min
Bijoux : 4 h

► 300 g de lait de vache entier (ou de lait entier)
► 1 œuf entier
► 100 g de sucre blanc
► 100 g de beurre fondu (ou de beurre mou)
► 100 g de farine de blé
► 2 jaunes d'œuf
► 200 g de crème fraîche épaisse (ou de lait très gras)
► 100 g de sucre glace
► 100 g de crème fraîche épaisse
► 100 g de beurre fondu (ou de beurre mou)
► 100 g de farine de blé
► 100 g de sucre blanc
► 100 g de beurre fondu (ou de beurre mou)
► 100 g de farine de blé

pour le décor
► 100 g de sucre glace
► 100 g de beurre fondu (ou de beurre mou)
► 100 g de farine de blé
► 100 g de sucre blanc
► 100 g de beurre fondu (ou de beurre mou)
► 100 g de farine de blé

Préparation des entremets
Mélanger le lait, le sucre, l'œuf, le beurre et le sucre en poudre. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser le mélange dans un moule à cake et cuire à 180°C pendant 30 minutes. Laisser refroidir et décorer avec du sucre glace et de la crème fraîche.



Pancake-party

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : quelques minutes par platée

► 100 g de farine
► 1 œuf
► 100 g de lait
► 100 g de sucre
► 100 g de beurre fondu

Le ne craquez pas !
► 100 g de farine
► 1 œuf
► 100 g de lait
► 100 g de sucre
► 100 g de beurre fondu

La veille au soir
► 100 g de farine
► 1 œuf
► 100 g de lait
► 100 g de sucre
► 100 g de beurre fondu



Mes beaux goûters de fête !

Savane, ours, château fort... Quelle sera l'ambiance de la prochaine fête que vous organiserez pour vos enfants ?

Voici 11 idées joyeuses et festives de goûters « à thème » déclinés selon les saisons ou les activités préférées des petits héros de la fête pour recevoir les copains autour d'un buffet amusant. Gâteaux spectaculaires, friandises individuelles et boissons originales composent à chaque fois un menu délicieux, sain, équilibré et néanmoins exceptionnel.

Sucettes-cookies des écureuils, soda aux baies de la forêt, cheesecake végétal aux fruits des bois et gâteau praliné bien camouflé seront par exemple au menu du goûter de la forêt. Roulé de la girafe, brioche du zèbre, sablés du léopard et gâteau tigre combleront les adeptes de la savane. Les petits pirates ne sont pas oubliés avec le « ponch » des enfants, le gâteau Piñata « île au trésor », le gros poisson des Caraïbes et les cupcakes requin.

Au final, 45 recettes régaleront les petits (et les grands s'il reste quelques miettes !) le temps d'une fête qui restera inoubliable pour les papilles et pour les yeux !

Depuis plus de 35 ans, la Scop **Terre vivante** édite des livres d'écologie pratique, ainsi que le magazine **Les 4 Saisons du jardin bio**. **Terre vivante** a également créé des jardins écologiques en Isère, proposant des stages pratiques.

www.terrevivante.org

Livre imprimé en France sur du papier issu de forêts exploitées en gestion durable.

Rayon : Cuisine bio



9 782360 982639

12,00€ TTC

Facile & bio

Le geste en images !

Marie Chioca est auteure, créatrice et photographe culinaire. Elle partage sa passion pour une cuisine familiale bio, saine et gourmande à travers de nombreux ouvrages et sur www.saines-gourmandises.fr

