



Le chalet en pain d'épices et fruits

Les ingrédients



□ 1 pain d'épices



□ du chocolat fondu



□ 1 mangue



□ du raisin blanc



□ des fraises



□ des framboises



□ 1 kiwi



□ du sucre glace

Avant de commencer

Fais fondre le chocolat, il te servira de « colle » pour assembler les éléments. Tranche les fruits en lamelles. Avec un couteau ou un emporte-pièce, fais des étoiles de kiwi.

Le toit

Fais des rangées de lamelles de fraises, de grains de raisin et de kiwis-étoiles. Colle des framboises pour former les arêtes.

Le chalet

Superpose les tranches de pain d'épices en les collant avec le chocolat fondu. Découpe le sommet en pointe pour former le toit.

La neige

Saupoudre de sucre glace.



Les murs

Colle des lamelles de mangue.

La porte

Colle un rectangle de kiwi.

La lucarne

Colle un morceau de fraise.



La reine et le roi du carnaval sucrés-salés aux fruits et légumes

Les ingrédients



des carottes



des haricots verts



1 tomate



des raisins secs



des olives noires



des amandes effilées



des abricots secs

des tranches
de mimolette
 2 languettes
de viande hachée
 du riz au curry

Avant de commencer

Prépare une purée de carottes et du riz au curry. Fais cuire les languettes de viande hachée.

Les couronnes

Découpe des abricots secs et décore-les avec de tout petits morceaux d'amandes effilées.

Les visages

Coupe 2 ronds dans une tranche de mimolette. Pose des petits morceaux d'olive pour les yeux et de tomate pour la bouche. Fais les cheveux avec des raisins secs.

La chemise

Dépose du riz au curry, puis décore avec des amandes effilées.

Les bras et les mains

Coupe des languettes et des ronds de mimolette.

Le pantalon

Pose les languettes de viande hachée.

La robe

Étale la purée de carottes. Décore avec des amandes effilées.

Le sol

Aligne des haricots verts.

Les pieds

Pose des demi-olives.





Le papillon tomate-œuf et sa fleur carotte

Les ingrédients



□ 1 carotte



□ 1 tranche de jambon



□ 1 tomate



□ de la roquette



□ 1 olive noire



□ 1 œuf



□ du maïs



□ de la ciboulette

Avant de commencer

Fais cuire un œuf 10 minutes dans de l'eau bouillante.
Laisse-le refroidir, puis enlève la coquille.

Les ailes

Pose 2 rondelles d'œuf et 2 rondelles de tomate.
Décore-les avec des grains de maïs.

Les antennes

Pose 2 petits morceaux de ciboulette et 2 petits ronds d'olive noire au bout.

Le corps

Roule une tranche de jambon.

La fleur

Pose des rondelles de carotte pour les pétales et une demi-olive pour le cœur. Ajoute un brin de ciboulette pour la tige et de la roquette pour les feuilles.

Les brins d'herbe

Dispose de la roquette.





Le gâteau surprise à la vanille



Les ingrédients

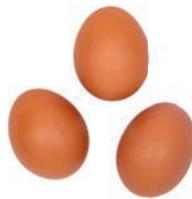
1 yaourt nature



du sucre
semoule



3 œufs



de la farine



1/2 sachet
de levure
chimique



de l'huile
 de l'extrait
de vanille



30 g
de beurre
mou



130 g de fromage
frais



80 g de
sucre glace



de la pâte
à sucre rose
et blanche



Avant de commencer...

Prépare un gâteau au yaourt et une crème.

La recette du gâteau au yaourt

Allume le four thermostat 5-6 (180°C). Beurre un moule. Verse le yaourt dans un saladier. Ajoute en mélangeant avec une cuillère en bois: le sucre, les œufs, la farine, la levure, l'huile et la vanille. Verse la préparation dans le moule et fais cuire 35 minutes. Laisse refroidir et démoule.

La recette de la crème

Mélange le fromage frais, la vanille et le beurre mou. Ajoute petit à petit le sucre glace.

La bougie

Découpe une flamme dans le papier de soie jaune. Coupe la paille. Colle la flamme à une extrémité de la paille. Pique la bougie sur ton gâteau.

Le joli ruban

Découpe des bandes de pâte à sucre blanche. Pour le nœud, rabats les extrémités d'une bande l'une sur l'autre et pose une petite bande au centre. Colle les éléments avec un peu d'eau.

Le paquet-cadeau

Coupe le gâteau en petits carrés (8x8 cm) pour faire des gâteaux individuels. Superposes-en trois en étalant de la crème entre chacun. Recouvre le gâteau de crème. Puis recouvre-le avec la pâte à sucre rose.

Les étoiles

Découpe de petites étoiles dans la pâte à sucre blanche et colle-les sur la pâte à sucre rose avec un peu d'eau.





Un poney en steak haché et betterave

Les ingrédients



du potiron



1 betterave



1 brocoli



1 olive noire



1 tranche
de gruyère



1 steak haché
 de la crème
fraîche
 2 graines
de courge

Avant de commencer

Fais cuire le steak haché et la betterave.
Prépare une purée de potiron.

Les nuages

Étale 2 petites cuillères de crème fraîche.

La tête

Dans une rondelle de betterave cuite, découpe un ovale pour la tête, un rectangle pour le cou et des petites lamelles pour la crinière. Pose 2 graines de courge pour les oreilles, un petit morceau d'olive noire pour les yeux et un autre pour la bouche.

Le corps

Pose le steak haché cuit.

La queue

Dispose des lamelles de betterave.

Les jambes

Découpe 4 languettes de betterave.

Le sol

Étale de la purée de potiron.
Pose des fleurs de brocoli pour les touffes d'herbe.

La barrière

Découpe des languettes de guyère.





Un canard cordon-bleu et ses petits légumes

Les ingrédients



1 cordon-bleu



1 carotte



de la salade



du maïs



de la ciboulette



des pommes
de terre



du colorant
alimentaire
bleu



des petits pois



1 olive noire



du persil

Avant de commencer

Fais cuire le cordon-bleu.
Prépare une purée de pommes de terre. Mélange-la au colorant bleu.

La tête

Pose une rondelle de carotte et un petit rond en olive noire pour l'œil. Ajoute un grain de maïs pour le bec.

Le cou

Dispose des petits pois.

Le corps

Pose le cordon-bleu et une feuille de salade pour l'aile.

Les roseaux

Coupe des brins de ciboulette pour les tiges et pose des grains de maïs pour les épis. Ajoute du persil.

La mare

Étale la purée colorée.

