



swissmilk

## Primaire 2

Nom:

---

## Cadeaux gourmands

---



Préparés avec amour, les petits présents confectionnés en cuisine sont devenus tendance. À Noël, à l'occasion d'une visite ou pour faire une surprise, un cadeau gourmand fait toujours plaisir. Répartis par couche dans leur bocal, les ingrédients sont du plus bel effet; une fois cuisinés, ils sont tout bonnement délicieux. Avec de petits objets du quotidien, tels que des élastiques, des pinces à linge, des rubans, des bouts de tissu ou du papier cartonné multicolores, il est facile d'apporter aux bocaux en verre une petite touche de gaité.



### Conseils

- Découper un motif dans du papier de couleur, y inscrire le nom de la recette, perforer. Attacher l'étiquette au bocal à l'aide de ficelle de cuisine ou avec un ruban.
- Écrire sur du papier coloré les instructions de préparation à l'intention du destinataire, enrouler et attacher au bocal avec un ruban.



swissmilk

## Primaire 2

Nom:

---

## Cadeaux gourmands

---



### Mélange chocolat deluxe (chocolat chaud)

Préparation du bocal: env. 15 min

2 bocaux avec couvercle d'env. 4 dl de contenance

Film alimentaire ou tout autre papier adapté

### Ingrédients

100 g de cacao en poudre (amer, disponible en rayon pâtisserie)

2 cc de cannelle

1 cc de cardamome en poudre

1 cc de gingembre en poudre

½ cc de clou de girofle en poudre

1 pointe de couteau de poivre fraîchement moulu

50 g de sucre glace, tamisé

160 g de chocolat au lait, haché



### Préparation

1. Bocal: verser le cacao en poudre, si besoin nettoyer le bocal à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Mélanger les épices, les ajouter de manière décorative. Ajouter le sucre glace et le chocolat.

2. Remplir le bocal jusqu'au bord afin que les différents ingrédients ne se mélangent pas. Si le bocal est trop grand, froisser du film alimentaire ou tout autre papier adapté et le disposer sur la préparation pour combler le volume restant. Refermer.

3. Conservation: selon les ingrédients utilisés.

### Recette du chocolat chaud

Retirer le film alimentaire, fermer le couvercle et secouer énergiquement le mélange. Chauffer le lait et ajouter la poudre (pour 3 dl de lait env. 1–2 cs de poudre, selon les goûts). Fouetter jusqu'à l'obtention d'une mousse à la surface.





swissmilk

## Primaire 2

Nom:

---

## Cadeaux gourmands

---



### Muffins aux noix de cajou et aux Smarties

Préparation du bocal: env. 10 min

1 bocal avec couvercle d'env. 0,5 l de contenance

#### Ingrédients

130 g de farine

1 cc (bombée) de poudre à lever

1 pincée de sel

30 g de cassonade

30 g de sucre grain

40 g de Smarties

50 g de chocolat noir, haché grossièrement

env. 80 g de noix de cajou, coupées en deux dans le sens de la longueur ou hachées grossièrement

#### Préparation

1. Bocal: bien mélanger la farine, la poudre à lever et le sel puis verser dans le bocal. Ajouter le reste des ingrédients par couches en respectant l'ordre de la liste, appuyer délicatement sur chaque couche afin qu'elle soit bien compacte. Adapter la quantité de noix de cajou en fonction de la place restante.

2. Remplir le bocal jusqu'au bord afin que les différents ingrédients ne se mélangent pas. Si le bocal est trop grand, froisser du film alimentaire ou tout autre papier adapté et le disposer sur la préparation pour combler le volume restant. Refermer.

3. Conservation: selon les ingrédients utilisés

#### Recette des muffins aux noix de cajou et aux Smarties

Préparation: env. 10 min

8 – 10 petits moules à pâtisserie

Cuisson: env. 30 min

en papier

beurre pour les moules

75 g de beurre, ramolli

2 jaunes d'œufs, à température ambiante

1 cs de sucre

env. 7 cs (0,5 dl) de lait

2 blancs d'œufs, fouettés en neige ferme

Battre en mousse le beurre, les œufs et le sucre. Ajouter le contenu du bocal, le lait et les blancs d'œufs puis mélanger le tout délicatement. Remplir les moules préparés, lisser.

Cuire 25 – 30 min au milieu du four préchauffé à 180° C.





swissmilk

## Primaire 2

Nom:

---

## Cadeaux gourmands

---



### Pain aux noix et aux fruits secs

Préparation du bocal: env. 15 min

1 bocal avec couvercle d'env. 0,75 l de contenance

#### Ingrédients

250 g de farine	50 g de noix
1 cc de sel	40 g de pistaches ou de graines de courge grillées
2 cs de sucre	50 g d'abricots séchés, coupés en deux
	50 g de pruneaux séchés, coupés en deux
	env. 50 g de noisettes



#### Préparation

1. Bocal: bien mélanger la farine, le sel et le sucre puis verser dans le bocal. Ajouter le reste des ingrédients par couches en respectant l'ordre de la liste, appuyer délicatement sur chaque couche afin qu'elle soit bien compacte. Adapter la quantité de noisettes en fonction de la place restante.
2. Remplir le bocal jusqu'au bord afin que les différents ingrédients ne se mélangent pas. Si le bocal est trop grand, froisser du film alimentaire ou tout autre papier adapté et le disposer sur la préparation pour combler le volume restant. Refermer.
3. Conservation: selon les ingrédients utilisés

#### Recette du pain aux noix et aux fruits secs

Préparation: env. 10 min

Levage: env. 90 min

Cuisson: env. 55 min

Pour 10 – 12 parts

1 moule à cake d'env. 22 cm de long

Papier sulfurisé

env. 1,5 dl de lait

20 g de levure

50 g de beurre, liquide

2 – 4 cs de miel



Verser le contenu du bocal dans une jatte, former un puits. Délayer la levure dans le lait. Verser avec le beurre et le miel dans le puits. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Si besoin, ajouter encore un peu de farine.

Disposer dans le moule préparé. Laisser lever 60 – 90 min à couvert à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume. Cuire 40 – 45 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180° C. Si la croûte ne s'est pas encore formée sur le dessous, démouler le pain et le disposer directement sur la grille durant les 10 dernières minutes de cuisson.