



Chaque 1^{er} mercredi du mois

**Aux fourneaux
les petits
chefs!**



Le livret des recettes du Mercredi 04 décembre





Ma déco de Noël à grignoter !

Ateliers DIY pour préparer Noël !

Pour faire des économies pour pouvoir dépenser plus pour les cadeaux ou se faire plaisir, mais surtout pour avoir le bonheur de personnaliser votre déco, n'hésitez pas à fabriquer vous-même vos propres petits objets pour le sapin, la maison ou la déco de la table.

Noël est une fête familiale qui enchante les enfants très impatients d'arriver à la date fatidique.

Pour les aider à attendre le père Noël, proposez-leur de faire avec vous ces créations. Vous vous retrouvez autour d'une activité commune et les petits sont fiers de participer dans la mesure de leur possibilité. Reprenez les trucs et astuces proposés dans nos ateliers et, en route sur le chemin de Noël !

La Cheffe : **Virginie PAROU**

Diplômée de l'Ecole Médéric, Virginie a débutée sa carrière auprès de traiteurs de renoms dont Scott Traiteur et Le Groupe FLO, où elle officiait pour les boutiques parisiennes. Les années passées elle s'installe au sud de la région parisienne et se consacre à sa famille et ses enfants. Néanmoins la passion de la cuisine ne la quitte pas et petit à petit, elle développe une activité de traiteur à domicile et d'organisatrice de réception. Demandez-lui sa recette du gâteau aux trois chocolats Et vous serez séduit !



Les Astuces déco des petits chefs

Les oranges ou clémentines aux clous de girofle

Ingrédients

Pour 1 orange : 1 flacon de clous de girofles – 1 orange – 1 ruban si vous voulez la suspendre

Matériel

Zesteur – ciseaux

A l'aide du zesteur taillez le dessin que vous avez imaginé dans l'orange.

Piquez selon votre dessin de clous de girofles, puis éventuellement attachez l'orange avec un ruban pour la suspendre dans la maison. Cette orange décorée se gardera jusqu'à Noël sans aucun soucis et parfamera délicatement votre environnement.



Brownie Chapeau de Père Noël ou de Mère Noël

Ingrédients

Pour 4 chapeaux : 4 cubes de brownies – 4 grosses fraises en sucre (ou fraiche, mais ce n'est pas la saison) – 4 cuiller à soupe de crème chantilly/mascarpone

Matériel

1 saladier – 1 fouet – 1 couteau – 1 poche à douille

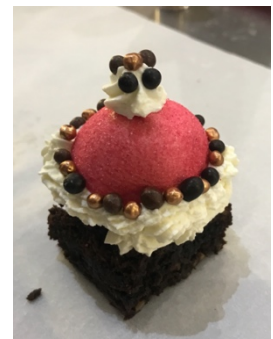
Taillez 4 cubes de brownie de la taille de vos fraises.

A l'aide d'une poche à douilles, décorez le dessus de votre brownie, Puis posez dessus la fraise et posez une pointe de chantilly,

Pour faire le pompon du bonnet.

Décorez votre table avec ses bonnets et ne les dégustez

Qu'au moment du dessert



Les Astuces déco des petits chefs

Sablés Bonhommes de neige

Ingrédients

Pour 6 sablés : 6 sablés – 100 g de sucre glace – 1 peu de jus de citron
6 Chamallows blancs – Billes rouges et noires – 1 feutre alimentaire

Matériel

1 fouet – 1 saladier – 1 poche à douille

Dans votre saladier battre le sucre glace avec le citron.
A l'aide d'une cuiller, faites une « mare » de glaçage sur le biscuit.
Trempez le bas du Chamallows dans le sucre et collez le dans la « mare ».
Décorez avec les billes rouges et noires et le feutre.
Servez ces bonhommes pour votre gouter de fête !



Les sablés de Noël

Ingrédients

Pour 6 personnes : 250 g de farine – 125 g de beurre - 1 œuf – 20 g de sucre – 1 cuiller à café de cannelle – 100 g de sucre glace – 1 jus de citron

Matériel

1 saladier ou un bol mixer – 1 cuiller – 1 rouleau à pâtisserie – 1 plaque de cuisson – 1 poche à douille

Travaillez au batteur mélangeur le beurre ramolli, le sucre, la cannelle et l'œuf ; ajoutez la farine et façonnez une boule.
Laissez là reposer une heure au frais puis l'étalez sur votre table.
A l'aide d'un emporte pièce découpez des formes de 5 à 6 mm d'épaisseur.

Cuire 10 à 15 minutes à four 180°C et laissez refroidir.

Battre le sucre avec le jus de citron et mettre cette préparation dans une poche à douilles.
Décorez vos sablés et laissez sécher à l'air libre pendant 2 à 3 heures.

Conservez au sec avant Noël.

Ces sablés, si vous avez prévu un trou, peuvent décorez votre sapin de Noël ...



Les Astuces déco des petits chefs

Sucettes Bonhommes de neige

Ingrédients

Pour 4 sucettes : 4 gros OREO – 4 Petits OREO – 12 Chamallows blancs
20 car en sac – 4 Tic Tac rouge – 1 bande acide rouge – 30 g de chocolat

Matériel

4 brochettes – 1 saladier – 1 casserole – 1 cuiller – 1 pique en bois
1 couteau



Dans votre saladier cassez le chocolat et le faire fonde au bain-marie.

Coupez les gros OREO en 2 sans les casser.

Piquez sur la brochette 3 Chamallows puis tremper le ½ gros OREO dans le
Chocolat et le poser sur les Chamallows. Collez le petit avec le chocolat.

Décorez avec les TicTac et les Car En Sac et terminez en faisant une écharpe
avec un morceau de bande acide rouge.

Laissez sécher et piquez ces brochettes pour les garder jusqu'aux Fêtes, ou alors enveloppez-les
dans un papier cristal pour les offrir. Servez ces bonhommes pour votre gouter de fête !

Sucettes Chamallows

Ingrédients

Pour 4 sucettes : 4 Chamallows blancs – 50 g de chocolat –
Vermicelles de couleur

Matériel

4 brochettes – 1 saladier – 1 casserole – 1 cuiller – 1 pique en bois
4 petits rubans rouges

Dans votre saladier cassez le chocolat et le faire fonde au bain-marie.

Piquez sur la brochette 1 Chamallows puis trempez-le à moitié
dans le chocolat fondu.

Le recouvrir de vermicelles de couleur et piquez la brochette sur un support.

Terminez en faisant un petit neud rouge sous le Chamallows

Laissez sécher et piquez ces brochettes pour les garder jusqu'aux Fêtes, ou alors enveloppez-les
dans un papier cristal pour les offrir.



Les Astuces déco des petits chefs

Sucettes Façon Pop Cake

Ingrédients

Pour 4 sucettes : 4 boules réalisées avec la recette du mois de dernier, avec les restes de gâteaux – 4 petits OREO
4 gros OREO – 100 g de sucre glace – 1 jus de citron – 4TicTac Rouges - 8 CarenSac – 1 feutre alimentaire

Matériel

4 brochettes – 1 saladier – 1 fouet – 1 couteau



Dans votre saladier battez le sucre avec le jus de citron.

Piquez votre boule de sucette sur un pique et trempez le tout dans le glaçage. Posez vos sucettes sur un support afin qu'elles s'égouttent.

Coupez les gros OREO en 2 sans les casser ; trempez le dans le glaçage et le poser sur la boule glacée. Trempez le petit OREO dans le glaçage et posez le sur le premier afin de finir le chapeau. Décorez avec les TicTac et les Car En Sac pour finir la tête et dessinez la bouche avec le feutre. Laissez sécher et piquez ces brochettes pour les garder jusqu'aux Fêtes, ou alors enveloppez-les dans un papier cristal pour les offrir. Servez ces bonhommes pour votre gouter de fête !

CupCakes Rennes

Ingrédients

Pour 4 cupcakes : 4 cupcakes au chocolat – 8 mini-bretzels
8 yeux en sucre – 4 Smaarties de couleur – 4 petits sablés

Matériel

1 saladier – 1 casserole – 1 cuiller – 1 petite cuiller



Dans votre saladier cassez le chocolat et le faire fonde au bain-marie.

Nappez votre cupcake de chocolat fondu, puis posez les deux bretzels pour faire les oreilles, le sablé pour faire la bouche.

Collez avec le chocolat le yeux et le Smaarties et laissez durcir le tout.

Conservez au frais vos Cupcakes avant dégustation.

Les Astuces déco des petits chefs



Les Astuces déco des petits chefs

La forêt de Sapins

Ingrédients

Pour 4 sapin : 4 cornet de glace – 100 g de chocolat noir
noisettes concassées – mini meringues – mini boules dorées
et rouges

Matériel

1 saladier – 1 casserole – 1 cuiller – 1 pinceau

Coupez vos cônes afin qu'ils aient un fond plat et déposez les sur votre table. A l'aide du pinceau, décorez votre sapin, puis apposez dessus la décoration selon votre goût. Attention il faut agir vite avant

que le chocolat ne soit pris. Astuces : vous pouvez faire votre forêt en alternant chocolat blanc et noir. Egalement vous pouvez prévoir de colorer le chocolat blanc en vert afin d'avoir des sapins vert. Disposez vos sapins sur votre table de Noël pour réaliser un décor magnifique !



Guirlande Popcorn

Ingrédients

Pour 1 guirlande : 1 sachet de pop corn
2 cuillers à soupe d'huile

Matériel

1 poêle – 1 couvercle – 1 saladier - Fil et aiguilles

Faire chauffer votre poêle sur feu fort et ajouter l'huile. Faites éclater le pop corn en mettant le couvercle. Lorsqu'il est éclaté, le déposer dans un saladier.
Enfilez le fil sur votre aiguille puis tour à tour piquez le pop corn pour construire votre guirlande.
Effet garanti sur votre sapin !



Tranches d'oranges séchées

Ingrédients

Pour 1 orange : 1 orange

Matériel

1 couteau – 1 plaque de cuisson avec papier cuisson – Ruban rouge

Taillez votre orange en tranches fines et enlevez délicatement les pépins.
Disposez les tranches sur votre plaque de cuisson et les faire sécher au Four durant 4 à 6 heures à 75 °C (pourquoi pas une nuit !).
Après séchage, décorez avec le ruban et suspendez-les dans votre sapin !



Aux fourneaux les petits chefs !

Une expérience culinaire inoubliable des plus ludique, exclusive et marquante

Chaque premier mercredi du mois, les petits chefs se mettent derrière les fourneaux!

Pour participer, retrouvez l'animation entre les boutiques Marc Orian et Lacoste :

- Pas besoin d'inscription
- Participation gratuite
- Tous les enfants **à partir de 6 ans** sous la surveillance de leurs parents peuvent participer
- Sessions de 20 min de 11h à 18h

Nos prochains rendez-vous :

le mercredi 08 Janvier :

La route des épices !

Le mercredi 05 février :

On cuisine les crêpes !

