

# Les enfants cuisinent avec Companion

Consulter le sommaire ainsi qu'un extrait du livre ci-dessous

Date de parution : 11 septembre 2019

Auteur : Juliette Lalbaltry

Collection Les petits livres de recettes Moulinex

168 pages – 75 recettes

Acheter ce livre sur Amazon (rémunéré) : <https://amzn.to/3FZErsd>



# Sommaire

---

<b>INTRODUCTION</b> .....	5	• « Princes » version « Princesses » .....	56
<b>DES CLASSIQUES</b> .....	6	• Petits sablés têtes de chat .....	58
Gâteau au yaourt à la vanille .....	8	• Chaussons à la compote .....	60
Gâteau au chocolat .....	10	• Lapins aux pommes .....	62
Fondant au chocolat .....	12	• Moelleux pommes et fleur d'oranger .....	64
Génoise .....	14	• Viennoises aux pépites de chocolat .....	66
Base de cupcakes aux amandes .....	16	• Mousses aux Kinder Maxi® .....	68
Sablés à la vanille .....	18	• Petites crèmes aux Carambar® .....	70
Marbré choco-vanille .....	20	• Esquimaux fraises et mangue .....	72
Brownie choco-noisettes .....	22	• Esquimaux aux fruits rouges .....	74
Ron pâtissier au chocolat .....	24	• Glace à la vanille et aux M&M's® .....	76
Quatre-quarts au chocolat .....	26		
Brookie .....	28	<b>LES FESTIFS</b> .....	78
Zebra cake aux fraises .....	30	• Fondants façon glace à l'italienne .....	80
Riz au lait à la vanille .....	32	• Gâteau d'anniversaire arc-en-ciel .....	82
Le véritable chocolat chaud .....	34	• Génoise léopard au chocolat .....	84
Milk-shake mangue-ramboises .....	36	• Poisson feuilleté aux fruits rouges .....	86
Smoothie banane, fraises et pomme .....	38	• Cupcakes poissons .....	88
Milk-shake cerises-chocolat .....	40	• Cake pops pleuvres .....	90
		• Sablés étoiles de mer .....	92
<b>SCUITS ET PETITS GOÛTERS</b> .....	42	• Gâteau dino .....	94
Cookies colorés .....	44	• Madeïelines sucettes .....	96
Gaufres à l'italienne .....	46	• Gâteau au chocolat papillon .....	98
Sablés panda vanille et chocolat .....	48	• Fondant au chocolat de la famille hérisson .....	100
Chouquettes aux pépites de chocolat .....	50	• Fudge licorne .....	102
Cookies au chocolat Milka® .....	52	• Sablés de la Saint Valentin .....	104
« Milkados » maison .....	54	• Couronnes tressées de Pâques .....	106

---

---

• Gâteau moustache pour la fête des pères.....	108
• Crèmes au chocolat d'Halloween.....	110
• Tarta au chocolat araignée.....	112
• Smoothie d'Halloween.....	114
• Biscuits doigts de sorcière.....	116
• Pancakes d'Halloween.....	118
• Cupcakes sapins de Noël.....	120
• Fudge de Noël.....	122
• Cupcakes rennes de Noël.....	124

**UN PEU DE SALÉ..... 126**

• Makis de galettes avocat et jambon ....	128
• Saucisses momies.....	130
• Pizza soleil.....	132
• Œufs cocotte.....	134
• Soupe de potiron et carottes aux étoiles d'emmental.....	136
• Soupe d'amour courgette et Vache qui rit®.....	138
• Cake au thon et à l'emmental.....	140
• Cake bonhomme façon hot-dog.....	142
• Pizza bonhomme de neige.....	144
• Nuggets de poulet, purée de pommes de terre.....	146
• Mini-burgers petits monstres.....	148
• Nids de spaghettis-boulettes.....	150
• Gratin de macaronis jambon-comté.....	152
• Croque-monsieur étoile.....	154

• Jardin de boulettes de poulet.....	156
• Croquettes de poisson.....	158
• Petites galettes de légumes au comté... ..	160
• Röstli de pommes de terre.....	162



# Extraits du livre



## GÂTEAU AU YAOURT À LA VANILLE



1. Préchauffer le four à 180 °C. Installer la lame pétrisso-casser dans le robot.
2. Verser l'ensemble des ingrédients dans le bol du robot. Garder le pot de yaourt séché et utiliser-le pour mousser les autres ingrédients. Terminer le processus et lancer le programme Pâte P3.
3. Ouvrez le couvercle et retirez la lame pétrisso-casser.
4. Baisser un minute à manquer et versez la pâte à l'entonnoir.
5. Enfouissez pour 40 min. Laissez refroidir avant de démouler.

8  
LES CLASSIQUES



## GÂTEAU AU CHOCOLAT



1. Préchauffer le four à 180 °C. Installer la lame pétrisso-casser dans le robot.
2. Verser l'ensemble des ingrédients dans le bol du robot. Garder le pot de yaourt séché et utiliser-le pour mousser les autres ingrédients. Terminer le processus et lancer le programme Pâte P3.
3. Ouvrez le couvercle et retirez la lame pétrisso-casser.
4. Baisser un minute à manquer et versez la pâte à l'entonnoir.
5. Enfouissez pour 40 min. Laissez refroidir avant de démouler et saupoudrez de sucre glace.

10  
LES CLASSIQUES



## FONDANT AU CHOCOLAT



1. Préchauffer le four à 180 °C. Installer la lame pétrisso-casser dans le robot.
2. Verser l'ensemble des ingrédients dans le bol du robot. Garder le pot de yaourt séché et utiliser-le pour mousser les autres ingrédients. Terminer le processus et lancer le programme Pâte P3.
3. Ouvrez le couvercle et retirez la lame pétrisso-casser.
4. Baisser un minute à manquer et versez la pâte à l'entonnoir.
5. Enfouissez pour 20 min.

11  
LES CLASSIQUES





## GÉNOISE



1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Dans le bol du robot, mélangez les œufs, le sucre, le sucre vanillé et la farine.
3. Ajoutez la fécule de maïs et mélangez à nouveau.
4. Versez le mélange dans un moule à cake beurré et fariné.
5. Enfournez pour 30 à 40 min.

14  
LES CLASSIQUES



## BASE DE CUPCAKES AUX AMANDES



1. Préchauffez le four à 180 °C. Installez la lame pétrir-concasser dans le robot.
2. Versez la poudre d'amandes, le beurre mou, le sucre en poudre et les œufs. **Pâte PA.**
3. Ouvrez le couvercle et retirez la lame pétrir-concasser.
4. Ajoutez la farine et le lait.
5. Enfournez pour 20 min.

16  
LES CLASSIQUES



## SABLÉS À LA VANILLE



1. Installez la lame pétrir-concasser dans le robot.
2. Versez le beurre, le sucre glace, les graines de vanille et la poudre d'amandes.
3. Ajoutez l'œuf et mélangez.
4. Préchauffez le four à 180 °C. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.
5. Versez le mélange sur la plaque et aplatissez les biscuits.
6. Enfournez pour 8 min. Laissez complètement refroidir.

18  
LES CLASSIQUES





## BROWNIE CHOCO-NOISSETTES



1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et suivez un moule à brownies.

2. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Ajoutez le sucre et mélangez bien.

3. Ajoutez la farine, les noix de cajou et les noix. Mélangez bien.

4. Versez la pâte dans le moule à brownies. Cuisez pendant 20 minutes.

5. Laissez refroidir et découpez en carrés.

47  
120 (100g)



## SABLÉS PANDA VANILLE ET CHOCOLAT



1. Préchauffez le four à 180°C.

2. Mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez la farine et mélangez bien.

3. Ajoutez la vanille et le chocolat. Mélangez bien.

4. Formez des boules de pâte et aplatissez-les. Ajoutez des yeux et des nez en chocolat.

5. Cuisez pendant 10 minutes.

48  
100 (100g)



## GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ARC-EN-CIEL



1. Préchauffez le four à 180°C.

2. Mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez la farine et mélangez bien.

3. Ajoutez la vanille et le chocolat. Mélangez bien.

4. Formez des boules de pâte et aplatissez-les. Ajoutez des yeux et des nez en chocolat.

5. Cuisez pendant 10 minutes.

49  
100 (100g)



## CUPCAKES POISSONS



1. Préchauffez le four à 180°C.

2. Mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez la farine et mélangez bien.

3. Ajoutez la vanille et le chocolat. Mélangez bien.

4. Formez des boules de pâte et aplatissez-les. Ajoutez des yeux et des nez en chocolat.

5. Cuisez pendant 10 minutes.

50  
100 (100g)

