

Cookeojbh

# KITS SOS



# KIT MUFFINS

Pour un bocal de 50 Cl :

250 g de farine mélangée à 1/2 sachet de levure chimique

150 g de sucre blanc 100 g de pépites de chocolat

Vous pouvez les faire tout chocolat en ajoutant 2 c.à.s de chocolat en poudre ou bien les customiser à souhaits : fruits secs, fruits confits, marrons glacés, morceaux de bonbons...

Mettre dans un bocal 50 cl ou un sachet dans l'ordre de la liste

## **Instructions à mettre sur une étiquette**

Préchauffer le four à 180° Verser le contenu du bocal dans un saladier

Ajouter 2 œufs 150mL de lait 80 g de beurre fondu

Mélanger rapidement, le mélange doit être un peu grumeleux.

Répartir dans des moules. Enfourner pour 15 à 20 minutes.



# SABLES DE NOEL

250 g de sucre en poudre

250 beurre mou ou de bonne margarine

500 g de farine

3 oeufs

1 zeste de citron ou d'orange (non traité ou bio)

Battre le beurre pour qu'il devienne presque mousseux.

Ajouter les oeufs, le sucre et battre pendant 10 min.

Ajouter la farine et le zeste et former une pâte à la main, faire une boule et mettre un peu au frigo si on a le temps.

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5). Sortir la pâte du frigo et la dérouler sur 1/2 cm d'épaisseur.

Avec des formes d'emporte-pièce de motifs de Noël, découper des petits biscuits et les déposer sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé (ou à défaut de papier alu) ou sur une plaque beurrée à l'aide d'une feuille de papier essuie-tout.

Recouvrir chaque biscuit d'un peu de jaune d'oeuf.

La pâte donne environ 3 plaques de four.

Faire cuire 10 min environ. Les biscuits finissent de sécher après les avoir sortis du four, donc ne pas s'étonner s'ils sont encore un peu mous à la fin de la cuisson.



# KIT CRUMBLE

60 g de farine complète

60 g d'amandes

105 g de sucre de canne

105 g de flocons d'avoine

Tout mélanger

Mettre dans un bocal 50 cl ou un sachet dans l'ordre de la liste

## **Instructions (à mettre sur une étiquette)**

Peser 220 g de se mélange sec, jouter 60 g de beurre salé en dés

Préchauffer le four 180°C (th.6)

Mélanger du bout des doigts pour former un sablé

Pelez et couper en morceaux 5 pommes et 2 mangues ou autre

Mettre dans un plat à gratin, saupoudrer avec le mélange

Faire cuire 40 minutes à 180 degrés



# RIZ AU LAIT

150 g de riz rond

100 g de sucre en poudre

1 bâton de cannelle

1 gousse de vanille

Mettre dans un bocal ou un sachet dans l'ordre de la liste

## **Instructions (à mettre sur une étiquette)**

Mettre à chauffer 1 litre de lait avec le bâton de cannelle, la gousse de vanille fendue en deux jusqu'à ébullition

Verser en pluie le riz et le sucre

Mettre à feu minimum, remuer de temps en temps

Le riz au lait est prêt quand il n'est plus croquant et que la consistance est onctueuse

Servir tiède ou froid



# KIT SOS COOKIES

## **Pour 1 bocal**

150g de farine

40 g de vergeoise brune

40g de sucre

1 cc de levure chimique

1 cc de gousses de vanille en poudre

1/2 cc de sel

45g de chocolat blanc

45g de chocolat au lait ou noir

## **Instructions à coller sur une étiquette**

Ajouter 80 g de beurre ramolli, 1 œuf entier.

Mélanger le tout, former des boules et mettre au four pour environ 12 min à 180°.

Laissez ensuite refroidir les cookies avant de les déguster



# KIT SOS CHOCOLAT CHAUD

Pour 1 sachet

- 100 g de pépites de chocolat
- 50 g de cacao amer ou poudre de cacao non sucrée
- 50 g de lait en poudre
- 50 g de sucre
- Guimauve mini

Instructions

Faire chauffer du lait et verser la préparation dans le lait chaud



# KIT SOS VIN CHAUD

## **Pour 1 kit**

- 75 g de cassonade
- 2 bâtons de cannelle
- 3 clous de girofle
- 1 étoile de badiane
- 3 graines de cardamome
- Le zeste d'un demi citron
- 1 clémentine séchée
- 1 bouteille de vin de 75 cl

## **Instructions à mettre sur une étiquette**

Versez le vin et le contenu du kit dans une casserole.

Vous pouvez, si vous le souhaitez, ajouter le jus d'une orange.

Faites chauffer sur feu doux 15 à 20 minutes, sans jamais porter à ébullition.

Filtrez et servez aussitôt.



# KIT SOS BROWNIE

## **Pour 1 kit**

- 100 g farine
- 0,5 cuillère à café levure chimique
- 1 pincée sel
- 250 g sucre semoule
- 100 g cacao amer en poudre
- 120 g noix de pécan hachées grossièrement
- 90 g pépites de chocolat

## **Instructions à mettre sur une étiquette**

« Préchauffez votre four à 180°C. Mettez le contenu du bocal dans un bol, mélangez puis ajoutez 115 g de beurre fondu et 2 œufs légèrement battus. Mélangez pour obtenir une préparation homogène puis versez dans un moule d'environ 20 x 20 cm. Enfournez pour 35 minutes et laissez refroidir complètement. Encore meilleur le lendemain ! »

# GELÉE DE POMME

**Quand on fait une compote et qu'on récupère les épluchures = 0 déchet**

- pour le sucre on compte 700 g pour 1 litre de jus
- 550 g d'épluchures, pépins et trognons
- environ 1 l d'eau
- 500 g de sucre de canne non raffiné
- jus d'1/2 citron
- Quantités pour 1 litre de jus filtré: 700 g de sucre en poudre blanc ou non raffiné - 2 à 3 cuillères à soupe ou à table de jus de citron

## Instructions

- Pesez les épluchures, trognons et pépins. Mettez-les dans une casserole et recouvrez d'eau. Moi j'ai mis 1 litre d'eau pour 550 g d'épluchures.
- Portez à ébullition puis cuire à petits frémissements pendant 1 heure.
- Egouttez le jus et les épluchures cuites dans un chinois ou une passoire très fine
- Mesurez le jus et comptez 700 g de sucre par litre de jus.
- Versez le jus dans une casserole ou une bassine à confiture selon la quantité, ajoutez le sucre et le jus de citron. Mélangez et portez à ébullition.
- Maintenez une petite ébullition pendant 20 à 30 minutes ou plus.
- Mettez en pots, fermez aussitôt les pots, retournez-les.

# SUCRE VANILLE ET EXTRAIT DE VANILLE

## Ingrédients

Gousses de vanille déjà utilisées et séchées

Du sucre blond (type Blondvilliers)

1 ou 2 gousses de vanille (selon la grandeur du récipient – ici une m'a suffit)

Du rhum agricole

## Préparation

1. Choisissez un pot en verre et mettez y les gousses de vanille.
2. Remplissez le pot de sucre.
3. Attendez quelques semaines avant de l'utiliser.
4. A l'aide d'un couteau, ouvrez vos gousses de vanille dans le sens de la longueur et mettez les dans le récipient choisi.
5. Remplissez complètement le contenant avec le rhum et laissez mariner environ deux mois à l'abri de la lumière en remuant régulièrement, avant de vous en servir.



# KIT SUCRE VANILLE

Pour un sachet de 150 g

6 gousse de vanille

150g de cassonade (sucre roux)

Couper grossièrement les gousses de vanille

Les mettre dans le bol du blender ou du hachoir

Hacher finement, ajouter la cassonade et mixer

Mettre en sachet



# RIT CAKE

Pour un pot de confiture « bonne Maman »

150 g de farine 100 g de sucre en poudre 1/2 sachet de levure chimique

Mettre dans le bocal ou un sachet dans l'ordre de la liste

Parfum des sachets, à ajouter après le sucre dans les sachets.

Carambars : 5 "Carambar" qui seront fondus dans le verre de lait

Noix et chocolat: 50 g de pépites de chocolat et 50 g de noix grossièrement hachées.

## **Instructions à mettre sur une étiquette**

Mélanger le contenu du sachet dans un saladier

Ajouter 2 oeufs battus en omelette

1 verre de lait ou 1 petit suisse, 100 g de beurre fondu

Verser dans un moule à cake

Faire cuire 35 à 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C



# KIT SPECULOOS

Pour un bocal de 385 ml : (pot confiture « Bonne Maman »)

150g de farine, 1 pincée de sel

20g de sucre en poudre parfumé à la vanille maison

1cc de levure chimique.

Mettre dans un bocal ou un sachet dans l'ordre de la liste

## **Instructions à mettre sur une étiquette**

Préchauffer le four à 165° C, verser le contenu du bocal dans un saladier.

Ajoutez 60 g de beurre mou, 1 jaune d'œuf, 1 à 2 cs de lait

Former une boule et laisser au frais pendant 30 minutes

Etaler la pâte, découper à l'aide d'emporte-pièce

Faire cuire 12 min à 165°C.



# KIT SOS RIZ AU LAIT FRAISE TAGADA

## **Pour 1 kit**

- 80 gr de riz rond
- 40 gr de sucre
- 14 fraises Tagada

## **Instructions à mettre sur une étiquette**

Prévoir 1 litre de lait pour la préparation.

Mettre à bouillir le lait dans une casserole quand il arrive à ébullition réduire le feu et ajoutez le contenu du bocal.

Faites cuire à feu doux 30 minutes en remuant de temps en temps.