

Recettes pour une fête réussie

Gâteaux d'anniversaire :



Gâteau au Fanta :

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 400g farine
- 1 cuil. soupe d'arôme de vanille
- 20 cl huile de tournesol
- 1 pincée de sel
- du nappage au chocolat
- 2 sachets de levure chimique
- 20 cl de Fanta orange



Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Recouvrir un moule à gâteau avec du papier sulfurisé. Battre les oeufs, le sucre et la vanille, jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Ajouter l'huile et le fanta petit à petit. Cela devrait pétiller un peu.

Combiner la farine, la levure et le sel puis incorporer dans le mélange au Fanta. Verser la préparation dans le moule.

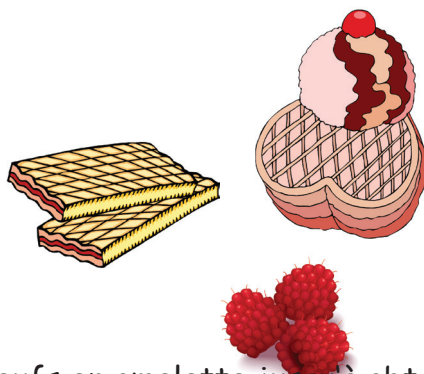
Mettre au four pendant 20 minutes, réduire la température à 160 °C (Th. 5/6) et faire cuire pendant 20 minutes supplémentaires.

Lorsque le gâteau est froid, le napper de chocolat et le couper en petits carrés.

Gaufres :

Ingrédients pour 10 gaufres :

- 300g farine
- 2 oeufs
- 40 cl de lait
- 1 sachet levure chimique
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel



Dans un saladier, battre les oeufs en omelette jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Incorporer les autres ingrédients et battre au fouet jusqu'à consistance lisse.

Bien faire chauffer votre appareil à gaufre, huiler les plaques, puis verser la pâte (attention, il faut mettre juste la quantité qu'il faut pour éviter les débordements et les trous).

Refermer l'appareil et laisser 10 secondes. Retourner l'appareil pour bien répartir la pâte et laisser cuire 2 mn. Pour finir, remettre l'appareil à l'endroit et laisser 1mn30.

Recettes pour une fête réussie

Petits en-cas :

Pizza baguette :

Ingrédients :

- 1/2 baguette par personne
- un peu de sauce tomate
- 1 tranche de jambon par pers.
- quelques tranches de fromage à raclette
- du gruyère rapé



Couper les demi-baguettes dans le sens de la longueur. Retirer la mie. Déposer sur chaque demi-baguette de la sauce tomate. Ajouter le fromage puis le jambon. Ajouter pour finir le gruyère rapé.

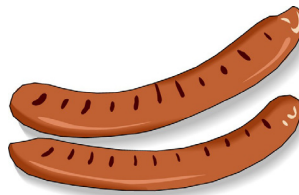
Passer au four env. 15 minutes à 220°C.

Bon appétit !

Hot dog :

Ingrédients :

- saucisses de Strasbourg
- pains à hot dog
- ketchup - moutarde
- sel et poivre



Faire bouillir les saucisses pendant 10 min. Laisser au chaud.

Ouvrir les pains dans le sens de la longueur et les passer 2 min. sur le gril, face bombée vers l'extérieur.

Napper le pain avec du ketchup ou de la moutarde. Insérer la saucisse et déguster chaud !

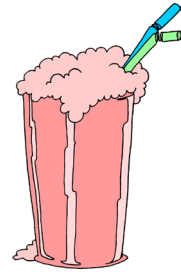
Recettes pour une fête réussie

Boissons :

Milk shake à la framboise :

Ingrédients :

- 100g de framboises surgelés (ou fraîches)
- 25 cl de lait
- 1 cuil. à soupe de sucre glace
- 5 glaçons

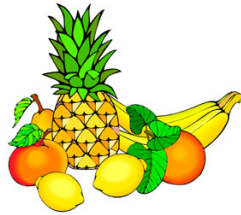


Mixer la totalité des ingrédients. Répartir dans des verres Déguster !

Punch aux fruits :

Ingrédients :

- 50 cl de limonade blanche
- 1,5 l de jus d'orange
- 1,5 l de jus d'ananas
- 75 cl de sirop de sucre de canne
- 2 citrons verts
- fruits (pomme, poire, orange, banane, pêche, ananas.....)



Verser tous les produits dans une grande coupe. Couper les fruits en morceaux et les rajouter au liquide. Mélanger et laisser reposer au frais pendant 1 heure. Avant de servir, rajouter des glaçons.

Coca cerise :

Ingrédients :

- 1 l de coca
- 1 l de jus de cerise
- 1 limonade au citron
- fruits pour décorer



Il te suffit de mélanger les différentes boissons et ton coca-cerise fait maison est prêt ! Il fera beaucoup d'effets auprès de tes amis si tu rajoutes des glaçons et que tu le sers avec des pailles à boire et des fruits.