



Cake de Noël

Mettre dans un sachet ou un bocal, en couches successives :

100 g de farine

130 g de cassonade

50 g de poudre d'amande

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure

1 pincée de sel

200 g de mélange fruits secs (*raisins, figes, cranberries, amandes et noix de pécan*)

Glisser à l'intérieur une étiquette avec les instructions suivantes et décorer avec une étiquette :

« Ingrédients à ajouter : 150 g de beurre et 3 œufs

- Préchauffer le four à 180°C.

- Verser le contenu du kit dans un saladier et mélanger.
- Mélanger ensemble le beurre fondu et les œufs battus dans un bol puis l'incorporer avec le mélange sec.
 - Verser l'appareil dans un moule à cake beurré.
- Cuire env. 40 min, en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau. »

Les idées kdo en bocal en sachet

Joyeuses fêtes



Kit d'urgence Vin chaud

Ingrédients pour une bouteille de vin rouge 75cl :

- 180g de sucre roux
- 2 étoiles de badiane
- 3 gousses de cardamone
- 1/2 c à café de curry en poudre
- 2 bâtons de cannelle
- 1 grosse cuillère à soupe d'écorces d'orange séchée
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation :

Prélevez des zestes d'oranges non traitées et les faire sécher pendant quelques jours. Mettre le sucre dans le fond d'un pot en verre, puis ajouter les autres ingrédients.



Ingrédients pour 20 à 30 crackers

- 50 g de farine de blé
- 50 g de farine de petit épeautre
- 2 c à soupe d'oignon déshydraté
- 2 c à soupe de sésame
- $\frac{1}{2}$ c à café de wasabi en poudre
- $\frac{1}{2}$ c à café de levure chimique

Ce kit pourra être offert dans un bocal, un sachet. Il faudra juste bien nettoyer et, surtout, bien sécher le bocal pour qu'il n'y ait pas de souci de conservation...

Dans le contenant choisi, ajouter

progressivement chaque ingrédient dans le sens suivant : farine de blé, farine de petit épeautre, la levure, le wasabi, l'oignon déshydraté et le sésame.

Il faudra préparer une étiquette avec les instructions suivantes :

« Verser le contenu du pot/sachet dans un saladier.

Ajouter 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 100 g de fromage râpé de votre choix gruyère ou comté et mélanger à la fourchette. Ajouter de l'eau petit à petit pour former une boule de pâte, mais attention à ne pas en mettre trop sinon ça colle.

Former une boule sans trop pétrir, et laisser au frais au moins 30 min.

Préchauffer le four à 180°C. Fariner votre plan de travail et étaler sur une épaisseur d'environ 5 mm. Découper des biscuits avec votre emporte-pièce, puis les disposer sur un plaque de four recouverte de papier cuisson.

Mettre au four 12 à 15 min et laisser refroidir sur une grille. »

Gâteau cuit en bocal : le pain d'épices !

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

4 bocaux

6 tranches par bocal

Ingrédients

- 250 g de farine complète
- 20 cl de jus d'orange
- 150 g de miel liquide acacia/forêt
- 60 g de sucre roux
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c belle à c de bicarbonate
- 2 m CC de mélanges à pain d'épices



Instructions

1. Mettre le sucre, les miels et le jus d'orange à tiédir sur feu doux, dans une casserole
2. Ajoutez la farine, la levure, le bicarbonate ainsi que le mélange à pain d'épices et mélangez vivement pour obtenir une pâte lisse
3. Versez dans vos bocaux beurrés
4. Enfournez à four tiède (150°C) pour 20 minutes environ (la pointe du couteau doit ressortir sèche)

Fermez immédiatement vos pots.

Le cake au citron



Variation autour des riz au lait

Verser dans un sachet:

80g de riz rond

30g de sucre roux

30g de sucre

au choix :

3 carambars ou

50g de spéculoos ou

30g de cacao en poudre +

50g de pépites de chocolat

Recette à écrire sur le

sachet :

Faire bouillir 70cl de lait.

Verser le kit riz au lait.

Cuire 40 min en remuant de temps en temps.



Pour le kit gourmand « Cookies au chocolat »,

versez dans un joli bocal :

- 180 g de farine

- 1/2 sachet de levure

- Une pincée de sel

- 130 g de sucre roux

- 130 g de pépites de chocolat

écrire sur une

étiquette les

ingrédients à ajouter

et le temps de

cuisson :

- 120 g de beurre

fondus

- 1 œuf

Cuisson : 17 min à

160°C (th. 4)



Soupe réconfortante

Ingrédients pour 1 bocal de 500 ml :

- 135 g de lentilles corail
- 65 g de riz basmati
- 22 g de tomates séchées sans huile coupées en lanières
- 1/2 cc de paprika fumé
- 1/2 cc de paprika doux
- 1/2 cc de cumin en poudre
- 1/2 cc d'ail en poudre
- soit un cube de bouillon de légumes ou de poulet soit 30 g de bouillon en poudre.

Ensuite il vous suffira de noter la recette au dos d'une belle étiquette.

Faire fondre 1/2 oignon dans 2 CS d'huile d'olive et cuire pendant 5 minutes à feu doux.

Ajouter une carotte et une branche en petits dés, ainsi que le contenu du bocal. Brasser et cuire 1 à 2 minutes.

Verser 1.4 litre d'eau, porter à ébullition puis réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 30-35 minutes jusqu'à ce que le riz et les lentilles soient cuits. servir chaud



Soupe minestrone

Donne un pot de 500 ml:

1/4 tasse de lentilles rouges (40 g)

1/4 tasse de pois verts séchés divisés en 2 (split peas) (50 g)

1/4 tasse d'orge (45 g)

1/3 tasse de poudre pour bouillon au bœuf (40 g)

2 c. à table de persil

3 c. à table de flocons d'oignon

1/3 c. à thé thym

1/3 c. à thé poivre

1 c. à thé basilic

1/4 tasse de nouille sèche alphabet (moi 1/2 tasse (55 g))

Dans un pot (500 ml) faire les rangées dans l'ordre mentionner plus haut. Sceller le pot avec le disque et la bague.

Joignez un petit mot attacher autour du pot sur lequel vous écrirez les directives suivantes:

Dans un grand chaudron mettre 8 à 10 tasses d'eau, 1 boîte de tomate écrasée et le mélange à soupe dans le pot. Ajouter 2 carottes hachées et 2 à 4 pommes de terre en petits morceaux. Apporter à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter pour 1 heure ou jusqu'à ce que les pois soient tendre. Déguster.



Kit risotto aux cèpes pour 4 personnes

Ingrédients :

300 g de riz à risotto

2 cuillères à soupe d'oignons séchés

2 cubes de bouillon de légumes

40 g de cèpes séchés

Préparation :

Dans un sachet ou un bocal, disposer les ingrédients en couches successives : le riz, l'oignon, les cubes de bouillon et les cèpes.

On peut mettre les cèpes dans un petit sachet avant de les mettre avec les autres ingrédients, ce sera plus facile à utiliser, car elles ne se cuisinent pas en même temps que le riz.

Fermer le sachet (ou le bocal) et ajouter une étiquette sans oublier le mode d'emploi.

Mode d'emploi, prévoir en plus :

- une belle cuillère à soupe d'huile d'olive

- 25 g de beurre

- 50 g de parmesan râpé

1- Dans un saladier, mettre les cèpes et les recouvrir d'eau chaude, laisser reposer 10 min. Puis les égoutter en récupérant l'eau d'infusion.

2- Dans une casserole, mettre l'eau d'infusion des cèpes et compléter avec l'eau pour obtenir 1L. Porter à ébullition et faire infuser 2 cubes de bouillon pendant 10 min. Conserver le bouillon au chaud.

3- Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive et ajouter le riz. Enrober le riz avec l'huile, il doit devenir nacré et légèrement transparent, ajouter alors 1 louche de bouillon (ou 25 cl de vin blanc). Puis ajouter petit à petit le bouillon chaud louche par louche, en attendant que le bouillon soit absorbé par le riz avant d'en ajouter. Au bout de 5 minute, ajouter les cèpes, puis continuer à ajouter le bouillon.

4- Goûter, le riz doit être cuit mais légèrement ferme. Quand il est cuit, couper le feu, ajouter le beurre et le parmesan, mélanger vigoureusement et servir !

