

LE MEILLEUR

DU GÔTER

**DES RECETTES
FACILES ET
GOURMANDES**

**DES CONSEILS
POUR BIEN GÔTER**

**DES PETITS JEUX
POUR S'AMUSER**



LE MEILLEUR
DU GOÛTER

C'EST L'HEURE DU 4 HEURES



Pause plaisir de l'après-midi, le goûter permet aux enfants :

- De reprendre des forces après une bonne journée ;
- de se détendre et de se faire plaisir entre copains ou en famille ;
- de patienter jusqu'au dîner sans grignoter ;
- de ne pas être trop affamés à l'heure du dîner.



SOMMAIRE

1. Un bon goûter, c'est quoi ?
2. 5 idées de goûters faciles à préparer
3. Des recettes à réaliser à 2 ou à 4 mains
4. Jouez avec vos enfants !



LE MEILLEUR
DU GOÛTER

UN BON GOÛTER C'EST QUOI ?

Chaque jour, composez le goûter de vos enfants en piochant dans 2 des 3 familles d'aliments suivantes :



1 PORTION DE
PAIN OU DE
CÉRÉALES



1 PRODUIT
LAITIER



1 FRUIT

LES 4 RÈGLES D'OR DU GOÛTER

- 1 Prendre le goûter au moins 2 heures avant le dîner.
- 2 Ne pas multiplier les collations : un goûter dans l'après-midi, ça suffit !
- 3 S'hydrater : de l'eau, et à volonté.
- 4 Limiter les produits gras et sucrés : viennoiseries, biscuits, sodas...

5 IDÉES DE GOÛTERS FACILES À PRÉPARER



Pour vous aider à préparer le goûter,
voici 5 pistes de collations aussi différentes
qu'appétissantes.

IDÉE 1 LE GOÛTER CLASSIQUE

- + 1 morceau de pain
avec 1 barre de chocolat
-
- + 1 verre d'eau ou de jus de fruits

IDÉE 2 LE GOÛTER AMÉRICAIN

- + Des céréales peu sucrées
à tremper dans du lait
-
- + des morceaux de fruits

IDÉE 3 LE GOÛTER SPORTIF

- + 1 banane
- + 1 bol de chocolat au lait maison
ou une briquette de lait chocolatée

IDÉE 4 LE GOÛTER SALÉ

- + 1 tranche de pain de campagne
- + 1 morceau de fromage
(emmental, fromage à tartiner...)

IDÉE 5 LE GOÛTER GOURMAND

- + 1 part de gâteau
(ex : gâteau au yaourt) ou 2 crêpes
- + 1 petite brique de lait nature



LE MEILLEUR
DU GOÛTER

DES RECETTES À RÉALISER À 2 OU À 4 MAINS !



À GLISSER DANS LE CARTABLE, LA SEMAINE !

- 1 Faux roulés à la confiture
- 2 Sandwichs au chocolat

À CUISINER À 4 MAINS AVEC VOS BAMBINS !

- 1 Brochettes de fruits
- 2 Gâteau au yaourt
- 3 Compote de pommes et granola minute
- 4 Pain perdu
- 5 Madeleines maison
- 6 Muffins au yaourt et à l'orange

> Télécharger les recettes

ASTUCE : Pour que les goûters faits maison ne s'écrasent pas dans le cartable de vos enfants, **pensez à la boîte à sandwich !** Vous pouvez l'acheter ou la réaliser vous-même avec une boîte hermétique en plastique que vous personnaliserez avec des autocollants.



LES RECETTES



LE MEILLEUR
DU GOÛTER



FAUX ROULÉS À LA CONFITURE

de Pascale Weeks

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 tranches de pain de mie complet
- Confiture de framboises



PRÉPARATION

Retirez la croûte des tranches de pain.

Sur une planche, étalez chaque tranche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, le plus finement possible, en déplaçant le pain d'un quart de tour à chaque passage du rouleau.

Tartinez chaque tranche avec une fine couche de confiture, puis roulez en serrant le plus possible.

Coupez chaque rouleau en deux, en biseau.



SANDWICHES AU CHOCOLAT

de Pascale Weeks

Temps de cuisson : quelques minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 tranches de pain de mie complet ou de pain de campagne
- 3 à 4 rangées de chocolat noir

PRÉPARATION

Faites griller les tranches de pain au grille-pain, deux par deux, afin que le pain soit chaud quand vous râpez le chocolat.

Déposez-les sur une planche, puis râpez le chocolat directement au-dessus des tartines. Coupez chaque tranche de pain en deux.

Formez ensuite des sandwiches, à moins que nous ne préférions les tartines.

Faites griller le restant du pain et procédez de la même manière.



LE MEILLEUR
DU GOÛTER

BROCHETTES DE FRUITS

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients :

Des fruits de saison

- kiwis, ananas pour l'hiver
- fraises, bananes pour le printemps
- melon, pastèque pour l'été
- raisin noir, poires pour l'automne



PRÉPARATION

Sélectionnez des fruits de saison.

Lavez-les puis pelez-les.

Coupez-les en morceaux. Puis enfilez-les sur un pic en bois, en alternant chaque morceau de fruits.



LES RECETTES



LE MEILLEUR
DU GOÛTER



GÂTEAU AU YAOURT

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1/2 paquet de levure
- 1 pot de yaourt (= 20 cl)
- 1/2 pot d'huile (= 10 cl)
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 2 œufs
- 1 zeste de citron



PRÉPARATION

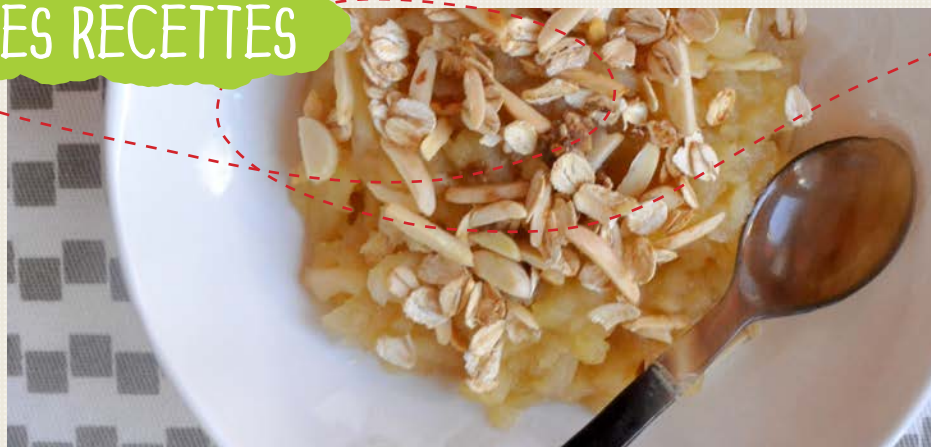
Mélangez les ingrédients un à un, dans l'ordre ci-dessus.

Versez la pâte dans un moule à gâteau ou dans plusieurs moules.

Faites cuire à 180 °C (thermostat 6) pendant 30 minutes environ

Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, qui doit ressortir sèche.

LES RECETTES



© Pascale Weeks

COMPOTE DE POMMES ET GRANOLA MINUTE

de Pascale Weeks

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : une trentaine de minutes

Ingédients pour 4 personnes :

- 4 pommes
- 45 g de flocons d'avoine
- 10 g de sucre roux (1 cuil. à soupe bombée)
- 45 g d'amandes concassées ou en bâtonnets



PRÉPARATION

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers puis retirez le cœur.

Coupez chaque quartier en dés puis mettez-les dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez et faites mijoter sur feu doux, jusqu'à ce que les pommes soient tendres, ce qui prend environ 20 minutes.

Écrasez-les grossièrement avec une fourchette.

Pendant la cuisson des pommes, mettez les flocons d'avoine, les amandes et le sucre dans une poêle sur feu moyen. Faites-les revenir pendant 8 minutes en mélangeant de temps en temps. Le mélange doit devenir croustillant.

Versez le granola dans un bol.

Servez la compote tiède ou à température ambiante avec le granola.



PAIN PERDU

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 25 cl de lait
- 3 œufs
- 75 g de sucre de canne
- 6 tranches de pain épaisses



PRÉPARATION

Mixez les œufs, le sucre et le lait. Mouillez-y les tranches de pain. Puis passez-les à la poêle pour les faire dorer.

Vous pouvez y ajouter des pommes, revenues à la poêle avec un peu de beurre et de sucre.



LES RECETTES



LE MEILLEUR
DU GÔTER



MADELEINES

de Pascale Weeks

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 24 madeleines :

- 150 g de beurre demi-sel
- 4 œufs
- 2 jaunes
- 135 g de sucre
- 135 g de farine
- 8 g de levure chimique
- 1 moule à madeleines en métal ou en silicone



PRÉPARATION

Beurrez le moule à madeleines (sauf s'il est en silicone) et mettez-le au frais.

Préchauffez le four à 200 °C.

Faites fondre le beurre sur feu doux dans une casserole, puis versez dans un petit bol.

Dans un grand bol, mélangez les œufs, les jaunes et le sucre, à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la farine, la levure, puis mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Ajoutez le beurre fondu et tiédi et mélangez bien.

Remplissez les alvéoles du moule à madeleines et enfournez pour 5 minutes. Baissez la température du four à 180 °C et poursuivez la cuisson pendant environ 5 minutes.

Les madeleines doivent être dorées.

Laissez tiédir, puis démoulez en tapant le moule sur une grille.

Laissez refroidir sur la grille et dégustez.

LES RECETTES



LE MEILLEUR
DU GOÛTER



MUFFINS AU YAOURT ET À L'ORANGE

de Pascale Weeks

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 18 minutes

Ingrédients pour 12 muffins :

- 300 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 90 g de sucre de canne roux
- 10 cl de jus d'orange fraîchement pressé
- 1 yaourt de type velouté
- 50 g de beurre fondu demi-sel
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de lait + un peu de sucre roux pour la finition
- 1 moule à muffins en métal ou en silicone



PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C.

Mettez des caissettes en papier dans le moule à muffins, sauf s'il est en silicone.

Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure et le sucre.

Dans un autre bol, mélangez le yaourt, les œufs, le jus d'orange, le lait et le beurre fondu.

Versez ce mélange sur les éléments secs et mélangez juste assez pour ne plus voir la farine. Le mélange doit être encore bien grumeleux.

Remplissez les caissettes aux trois quarts en vous aidant d'une cuillère à glace.

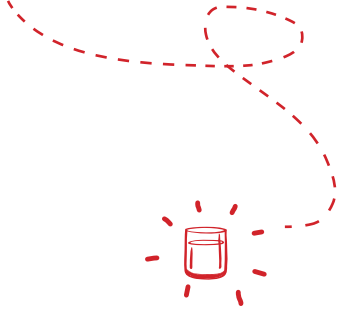
Saupoudrez la surface avec un peu de sucre, puis enfournez pendant 18 minutes environ.

Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Sortez les caissettes du moule et laissez refroidir sur une grille.



LE MEILLEUR
DU GOÛTER



JOUEZ AVEC VOS ENFANTS !

Proposez-leur ces 3 activités simples et ludiques pour jouer autour du goûter.

Pour jouer, il suffit de cliquer sur le jeu souhaité !

METS DE L'ORDRE ▶

Neuf ingrédients sont proposés pour composer trois goûters idéals !

LE JEU DES 7 ERREURS ▶

Sept erreurs se sont glissées dans l'image.



MEMORY ▶

Seize cartes retournées, huit paires identiques !

LE MEILLEUR DU GOÛTER

Crédits photos : Getty, Thinkstock, Pascale Weeks.