

LE LIVRE DE RECETTES

BOB L'ÉPONGE LE FILM UN HÉROS SORT DE L'EAU

+10
RECETTES
ORIGINALES





LES CUPCAKES

Poissons aux Gros Yeux à Bulles

PRÉPARATION

- 1 - Une fois tes cupcakes faits, glace-les de façon à avoir à peu près 8 mm de glaçage sur tout le gâteau.
- 2 - Coupe en deux une pastille géante de chocolat en utilisant un couteau chaud. (Chauffe le couteau en le passant sous un robinet d'eau chaude, sèche-le, puis coupe !)
- 3 - Dispose les moitiés en forme de 'V' sur la partie droite du poisson pour les nageoires. Il se peut que tu aies à les enfoncer légèrement dans le gâteau pour les fixer.
- 4 - Dispose une pastille géante, entière, pour les yeux.
- 5 - Ajoute un soupçon de glaçage, dépose la moitié d'un Maltesers ou d'un Aero Bubbles sur le dessus. (Utilise également un couteau chaud pour les couper en deux.)
- 6 - Maintenant, les écailles ! Nous avons utilisé du vert et du jaune pour réaliser les rayures, mais tu peux prendre n'importe quelle couleur pour avoir un poisson vraiment fantaisie !

INGRÉDIENTS

CUPCAKES :

N'importe quelle recette classique fera l'affaire.

GLAÇAGE :

- Nous avons utilisé un glaçage à la crème au beurre avec un gel colorant pour obtenir un bleu éclatant
 - Smarties
 - Des pastilles géantes de chocolat blanc
 - Des Maltesers ou des Aero Bubbles

- 7 - Commence par la queue et fais une rangée de 3 Smarties. Pose-les bien à plat.
- 8 - Commence la rangée suivante de Smarties en disposant le premier Smarties en quinconce, fais-le chevaucher légèrement, ajoute les autres Smarties en les alignant sur le premier, pour finir la rangée.
- 9 - Répète la manœuvre jusqu'à obtenir 3 rangées.
- 10 - Pour finir, ajoute un Smarties rouge pour la bouche.





- Un Diplomate de Méduse -

POUR LA GELÉE :

- 3 paquets de gélatine
- 2 L d'eau aromatisée - plate, sans bulles !
Nous avons utilisé de l'eau
Volvic aromatisée.
- Du colorant alimentaire bleu-vert

POUR LE GÂTEAU AU FROMAGE :

- 300 g de fromage frais à tartiner
- 100 g de sucre glace
- 150 ml de crème fraîche épaisse

POUR LE SABLE :

- 250 g de spéculos écrasés.

POUR LA MÉDUSE :

- Des mini meringues
- Des cordons de gelée
- Du colorant alimentaire rouge et noir si vous voulez peindre des petites frimousses !

PRÉPARATION

- 1 - Fais ta première couche avec les spéculos que tu auras écrasés et mélangés auparavant dans un robot ménager.
- 2 - Pour la seconde couche, mélange le fromage frais à tartiner et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoute la crème fraîche et bats le tout au fouet jusqu'à obtention d'un mélange épais de la consistance d'une crème anglaise.
- 3 - Étale une couche du mélange à base de fromage frais à tartiner sur la base de biscuit (il se peut que tu aies besoin d'une poche à douille si ton récipient en verre est trop étroit)
- 4 - Laisse reposer dans le réfrigérateur pendant au moins 30 mn.
- 5 - Pour la gelée, il te faut suivre les instructions données sur le paquet de gélatine et faire 1/2 litre de gelée avec de l'eau aromatisée et ajouter un petit peu de colorant alimentaire. Laisse refroidir puis verse-la sur le mélange à base de fromage frais à tartiner. Laisse reposer au moins 1 heure.

6 - Fais un deuxième 1/2 litre de gelée en ajoutant un petit peu plus de colorant alimentaire, étale une nouvelle couche et laisse reposer comme ci-dessus.

7 - Fais un troisième et dernier 1/2 litre de gelée, en ajoutant encore un petit peu plus de colorant alimentaire, étale une dernière couche et laisse reposer à nouveau.

8 - Pour faire les décorations de méduses, peins des petits visages sur les meringues, avec des yeux noirs et des joues roses, en utilisant les colorants alimentaires noirs et rouges ainsi qu'un petit pinceau.

9 - Noue ensemble trois cordons de gelée en leur centre. Découpe un petit trou sous la meringue et fixes-y le nœud.

10 - Dépose ta méduse sur le haut avec les tentacules pendants par-dessus le bord du verre.

NB : Nous avons essayé de mettre les tentacules dans la gelée pour donner l'impression que la méduse nageait, mais le résultat ressemblait à une étrange expérience scientifique assez terrifiante !



PRÉPARATION

1. Fais bouillir ton œuf de caille, puis mets-le au réfrigérateur pour le faire refroidir. Prépare-en plusieurs en cas de cafouillage.
2. Remplis ton bol de guacamole
3. Si nécessaire, coupe le dos du poivron principal pour le faire rentrer dans le bol, en fonction de sa taille.
4. Enfonce le poivron dans la préparation à l'avocat, vers l'arrière du bol.
5. Pour former les yeux, écaille l'œuf, puis découpe deux fines lamelles. Utilise un couteau bien aiguisé et vérifie d'abord que ton œuf est froid, pour éviter qu'il ne s'effrite.
6. Maintenant, prépare les pupilles en découpant la feuille de sushi nori. Nous avons utilisé des ciseaux à ongles (lave-les soigneusement avant de t'en servir !!)
7. Pique deux cure-dents dans le poivron, là où tu placeras les yeux. Pique-les bien jusqu'au fond, de façon à ce que ne dépassent que 5 mm. Place les yeux sur les cure-dents ; ils devraient rester en place. N'hésite pas à ajouter des cure-dents supplémentaires pour qu'ils restent droits.

INGRÉDIENTS

- Du guacamole
- Deux poivrons rouges
- Un œuf de caille
- Des feuilles d'algues nori grillées pour sushi
- Des cure-dents

8. Tranche le deuxième poivron en longues bandes et place-les dans le guacamole, pour former les tentacules. (Conserve les lamelles en trop pour former de nouveaux tentacules à mesure qu'elles sont mangées.) Tu peux aussi disposer une mer de chips tortillas autour du bol.





- Le Cornet de Crabe Bernard-l'Hermite -

POUR LE CORNET :

- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre (une pâte préroulée fera l'affaire)
 - Des cornets à glace
 - Une feuille de papier alu
 - Du beurre
- Un jaune d'œuf (pour badigeonner la pâte)

POUR LE CRABE :

- 300 ml de crème fraîche épaisse (dans une poche à douille)
 - 100 g de sucre glace (ou moins, selon le goût)
 - Des fraises
 - Des graines de sésame noir
- (tu peux habituellement te les procurer dans une épicerie asiatique. Tu peux également utiliser des graines de pavot.)

PRÉPARATION

Préparation :

La fabrication de ces cornets est étonnamment facile !

- 1 - Préchauffer le four à 190 °C
- 2 - Faire des moules pour les cornets : envelopper les cornets à glace de papier alu, ensuite beurrer légèrement et enfariner pour empêcher la pâte feuilletée de coller.
- 3 - Tailler des bandes de pâte feuilletée de 1 à 1,5 cm de largeur et les enrouler soigneusement autour du cornet couvert d'alu, en commençant par la pointe. Placer sur une plaque de cuisson.
- 4 - Badigeonner au pinceau le jaune d'œuf sur la pâte et mettre au four environ 20 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- 5 - Laisser refroidir et retirer les cornets en papier alu.

Remplissage :

- 1 - À l'aide d'un fouet, battre la crème fraîche et le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance ferme (mais attention à ce que le mélange ne soit pas trop ferme ou bien il sera difficile à travailler).

- 2 - À l'aide de la poche à douille, mettre le mélange dans les cornets. Ne pas les remplir complètement.
- 3 - Pour faire la tête de Bernard-l'hermite, enlever la partie verte de la fraise pour obtenir une base plate. Placer ce côté plat sur l'assiette.
- 4 - Couper ensuite un petit morceau de l'extrémité de la fraise de façon à ce qu'elle ne soit pas trop pointue.
- 5 - Placer le cornet sur la fraise, ajouter d'autres volutes de crème autour du bord là où la fraise s'imbrique dans le cornet, pour une plus jolie présentation.
- 6 - Pour faire les pinces, prendre une autre fraise et la couper en quatre dans la longueur, ensuite arranger dans l'assiette les quatre quarts pour former les pinces.
- 7 - Pour faire les yeux, appliquer par petites touches la crème avec un cure-dent, puis avec un doigt légèrement mouillé, prendre une graine de sésame noir et la mettre sur la crème. Tu peux également utiliser des pinces à épiler à la place du doigt. Plus les yeux sont bas sur la fraise, plus le Bernard l'hermite paraît timide.
- 8 - Pour finir, saupoudrer de sucre glace.



- Plat de Pirates -

PRÉPARATION

Ohé ! Pour un déjeuner de pirate comme Steak Barbare, et si tu préparais ce plat rigolo ?

Prépare un sandwich au pain de mie et un deuxième au pain complet. Puis découpe-les de façon à former un bateau. Ajoutes-y un mât (nous avons utilisé un stick en bretzel). Ajoute des hublots, par exemple avec des tranches d'olives noires. Pour finir, entoure-le d'une belle marée de salade fraîche.

Pour former les pirates, ouvre à moitié un mini Babybel et découpe la cire retirée aux ciseaux pour confectionner les petits nœuds. Nous avons utilisé une feuille d'algues nori pour sushi pour découper le bandeau cache-œil et des graines de sésame noir pour les yeux. Tu trouveras ces deux ingrédients dans les épiceries asiatiques, ou dans certaines grandes surfaces.

Et pourquoi ne pas lui ajouter un petit poisson ? Nous avons utilisé un biscuit apéritif en forme de poisson.

INGRÉDIENTS

- Des tranches de mie (standard et pain complet)
- Des bretzels
- Des olives noires
- De la salade
- Des mini Babybel
- Des feuilles d'algues nori
- Des graines de sésame noir
- Des biscuits apéritifs en forme de poisson





- Ile Couscous -

PRÉPARATION

- 1 - Prépare la semoule, fais-en un petit tas et place-le dans la moitié inférieure de ton assiette.
- 2 - Cuis les légumes à la vapeur et dispose le chou frisé ou Kale autour de l'île de couscous.
- 3 - Grille ta saucisse de façon à retrouver les rayures du grill sur la peau et mets-la au milieu de l'assiette.
- 4 - Ajoute les haricots verts au sommet du palmier. Tu auras peut-être besoin de les raccourcir, mais laisse les bouts pointus qui formeront les pointes des palmes. Dispose les noix de coco au milieu, là où les haricots rejoignent la saucisse.
- 5 - Fais bouillir le maïs, puis coupe-le en tranches avec un grand couteau (attention, pour cela, mieux vaut laisser faire un adulte car c'est un petit peu délicat.)
- 6 - Pour finir, coupe les piments en forme d'oiseau, tu peux te servir d'un petit couteau ou d'une paire de ciseaux de cuisine.

INGRÉDIENTS

- Semoule pour le sable
- Kale ou chou frisé pour la mer agitée
- Une saucisse Knacki pour le tronc du palmier
- Des haricots verts pour les palmes
- Des pois chiches pour les noix de coco
- Un épi de maïs pour le soleil
- Des piments rouges pour les oiseaux



- Seaux de sable -



PRÉPARATION

Ces seaux sont chouettes et super simples à réaliser.

Procure-toi un petit seau - nous avons acheté le nôtre sur Internet. Tu peux aussi te servir d'un petit gobelet en carton. Remplis-le de crème glacée, avant d'y ajouter du « sable » - des biscuits secs émiettés au robot.

Ajoute une petite cuillère à glace en plastique et une ombrelle à cocktail.

On se croirait à la plage ! (Le sable au fond du maillot en moins).

INGRÉDIENTS

- Des biscuits secs





- De la glace pour le dîner -

PRÉPARATION

« M'man, on peut manger de la glace pour le dîner ? »
Bien sûr !

1. Fais bouillir les pommes de terre et réduis-les en purée. Attends un peu avant d'ajouter le lait ou le beurre.
2. Fais bouillir le brocoli, puis passe-le au mixeur jusqu'à ce qu'il ne reste plus de gros morceaux. Prépare la betterave de la même façon.
3. Mélange un tiers de la purée de pommes de terre à la betterave et ajoutes-y du lait et du beurre si nécessaire. Une fois que ta purée est suffisamment rose, ne rajoute plus de betterave, pour éviter qu'elle devienne trop liquide.
4. Mélange un tiers de la purée de pommes de terre au brocoli et ajoutes-y du lait et du beurre si nécessaire.
5. Pour former le cornet, retire les bords longs de ta gaufre aux pommes de terre. Ensuite, retire les côtés, en suivant une ligne oblique vers le bas de façon à obtenir un triangle. Repositionne les bords longs sur les côtés de ton triangle.

INGRÉDIENTS

- 1 gaufre aux pommes de terre cuite au four
 - Des pommes de terre
 - Des betteraves- elles peuvent être précuites
 - Du brocoli
 - Du lait entier et du beurre, pour la purée
 - Du ketchup
 - Une tomate cerise
6. Dispose les purées sur le cornet à l'aide d'une cuillère à glace. Tu peux former une petite bordure de pomme de terre pour un effet encore plus trompeur !
 7. Décore ta glace avec du ketchup. Si tu n'as pas de bouteille souple, sers-toi d'une seringue en plastique, comme celles qui accompagnent les médicaments pour enfants. Cela t'aidera à mieux maîtriser les rayures.
 8. Pose la tomate cerise sur ta glace.

Et voilà ! De la glace pour le dîner !
Patrick en raffole...



- Tempête de Cupcake ! -

PRÉPARATION

Voici une recette simplissime. Il ne te faut qu'un cupcake, un peu de glaçage à la crème de couleur bleue (nous avons ajouté quelques gouttes de colorant alimentaire pour lui donner un peu plus d'éclat), une fraise, un cure-dent et un tout petit morceau de papier.

Glace ton cupcake par grandes touches pour former des vagues. Tranche la fraise pour former un petit bateau et ajoutes-y une voile en papier. Pose-le sur le gâteau en l'inclinant légèrement, pour donner une impression de grand large.

Navire en vue !

INGRÉDIENTS

CUPCAKES

N'importe quelle recette classique fera l'affaire.

GLAÇAGE

Nous avons utilisé un glaçage à la crème au beurre avec un gel colorant pour obtenir un bleu éclatant

-Des fraises





— Hot-Dogs de la Mer —

PRÉPARATION

Les voiles :

- 1 - Coupe quelques rondelles de carotte crue qui serviront de décoration. Elles empêcheront la laitue de glisser sur la brochette. Il te faudra 3 rondelles de carotte pour chaque voile.
- 2 - Prends une feuille de laitue entière et découpe-la aux ciseaux en forme de rectangle. Tu pourras modifier la forme de la voile une fois qu'elle sera enfilée sur la brochette.
- 3 - Enfile la première rondelle de carotte, en la faisant glisser jusqu'au tiers inférieur de la brochette.
- 4 - Enfile le bas de la feuille de laitue en la glissant jusqu'à la rondelle de carotte.
- 5 - Enfile ensuite la rondelle suivante, en la laissant vers le haut, derrière la partie supérieure de la voile, de façon à la bloquer sur la brochette.
- 6 - Enfile le haut de la feuille de laitue en la faisant reposer sur la rondelle de carotte supérieure.

INGRÉDIENTS

- Des pains à hot-dog
- Des saucisses de Francfort
- De la laitue iceberg
- Des olives noires coupées en rondelles
- Des carottes crues
- Des brochettes en bambou
- Du papier collant (washi tape) pour les drapeaux.

- 7 - Puis ajoute une rondelle d'olive noire, suivie de la dernière rondelle de carotte. Laisse suffisamment de place en haut de la brochette pour y ajouter le drapeau en papier washi. Le drapeau se confectionne en collant les deux extrémités d'une bande de papier washi et en y découpant une petite fourche.
- 8 - Prépare ton hot-dog, ajoute de la sauce et des hublots en olives sur les côtés, et colle ta voile sur le haut du mât.
Et voilà des hot-dogs de la mer !



- Un Coffre au Trésor ! -

PRÉPARATION

Nous avons assemblé ce super coffre au trésor en y mettant plein de bonnes choses.

Le coffre a été préparé en évidant une miche de pain, tandis que le trésor est composé de carottes, de concombres, de radis et de petits pois.

Taille les légumes en formes de pierres précieuses à l'aide d'un petit couteau, puis enfile, à l'aide de la ficelle alimentaire, des rangées de petits pois et de maïs pour former des colliers de perles.

Ajoute quelques morceaux de poivron rouge pour l'éclat du rubis.

INGRÉDIENTS

- Une miche de pain
- Des carottes
- Un concombre
- Des radis
- Des petits pois
- Du maïs /mini-épis de maïs
- Du poivron rouge
- Du houmous
- De la ficelle alimentaire

