

Mon carnet de recettes



Les recettes préférées des enfants sur [Petitestetes.com](https://www.petitestetes.com)

fin

Dans la même collection
Carnet de comptines
Chants de Noël
Règles de jeux de cartes
Carnet pour jouer en voiture

...



Retrouvez toutes les recettes de cuisine sur [Petitestetes.com](https://www.petitestetes.com)

Mon carnet de recettes

- | | | | |
|----|--------------------------|----|------------------------|
| 3 | Bonhomme de pain d'épice | 12 | Mendiants au chocolat |
| 4 | Crumble | 13 | Moelleux au chocolat |
| 5 | Cupcakes | 14 | Muffin |
| 6 | Fondue au chocolat | 15 | Orangettes au chocolat |
| 7 | Galette des rois | 16 | Quatre-quarts |
| 8 | Gâteau au chocolat | 17 | Roses des sables |
| 9 | Gâteau au yaourt | 18 | Sablés |
| 10 | Gâteau marbré | 20 | Truffes chocolat |
| 11 | Gâteau roulé | 21 | Vacherin |

1

© petitestetes.com



Mon carnet de recettes

Les enfants apprécient de participer à la vie de famille, et particulièrement à la cuisine. Encore mieux que la dinette, c'est l'occasion pour eux de faire comme les grands !

Les plus jeunes accomplissent des petites tâches simples : beurrer le plat, mélanger, casser un œuf. Quand ils grandissent ils peuvent accomplir la recette de A à Z.

Cuisiner pour faire la fête, c'est encore mieux !

Découvrez notre sélection de recettes sucrées, ludiques et faciles à réaliser. Des recettes idéales pour les occasions de fêtes.

A vos tabliers !

Petitestetes.com

2

© petitestetes.com

Les bonhommes de pain d'épices

Ingrédients

350 g de farine
100 g de miel liquide
170 g de sucre roux
100 g de beurre mou
1 œuf
½ sachet de levure
Epices pour pain d'épice

Pour la décoration

Fruits confits et raisins secs
Jus de citron
250g de sucre glace
1 poche à douille

Les + créatifs de Petitstetes.com

- + Les épices pour pain d'épice sont vendues au supermarché.
- + Les poches à douilles se trouvent au rayon pâtisserie du supermarché. Elles peuvent être manipulées dès l'âge de 5 ans, mais on peut aussi utiliser un crayon pâtissier.

1/ Mélanger la farine, le sucre, le miel, l'œuf, le beurre, la levure et les épices. Travailler la pâte pour obtenir une boule compacte.

2/ Etaler la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (environ ½ cm d'épaisseur)

3/ Si vous n'avez pas d'emporte-pièce en forme de bonhomme, imprimer et découper le patron du modèle sur petitstetes.com. Poser le patron sur la pâte et découper autour à l'aide d'un couteau, puis soulever le bonhomme délicatement à l'aide d'une spatule pour le poser sur une plaque de cuisson huilée.

4/ Utiliser des raisins secs et/ou des fruits confits pour décorer le bonhomme: les yeux et les boutons de son costume.

5/ Faire cuire les bonhommes environ 10 minutes à four moyen.

6/ Préparer le glaçage blanc en mélangeant le jus de citron avec le sucre glace et remplir la poche à douille. Tracer le costume du bonhomme.

3



Le crumble

Ingrédients

180 g de beurre
12 cuillères à soupe de sucre
500 g de farine
12 cuillères à soupe de farine
Fruits : 5 pommes ou poires ou 350 g de fruits rouges...

Les + créatifs de Petitstetes.com

- + Traditionnellement, le crumble se prépare avec des pommes, mais on peut choisir d'autres fruits ou mélanger les fruits : pommes et poires, fruits rouges. Il est possible d'utiliser des fruits surgelés en les mettant directement au fond du plat.
- + On peut servir le crumble avec de la glace à la vanille ou un peu de crème fraîche.

1/ Mélanger tous les ingrédients dans une terrine, à la cuillère, puis avec les mains.

2/ Eplucher et couper les fruits en morceaux si nécessaire, puis les poser au fond d'un plat à gratin.

3 Emietter ensuite la pâte sablée du crumble au dessus des fruits en prenant bien garde de couvrir tous les fruits

4/ Cuire à four chaud 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la pâte du crumble soit dorée.

4

Les cupcakes

Ingrédients (Pour 24 cupcakes)

180 g de beurre
120 g de sucre
200 g de farine
4 oeufs
1 sachet de levure
20 cl de lait
Caissettes (type caissettes à muffins)
Bonbons divers

Glaçage (au choix)

150 g de chocolat noir fondu
ou 200 g de sucre glace + qqs gouttes d'eau
ou 120 g de beurre ramolli et battu avec 80g de sucre glace.

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Chaque enfant laisse libre cours à son imagination en inventant son propre décor avec différents bonbons et couleurs, avec du sucre glace, de la noix de coco, des copeaux de chocolat ou encore des petits fruits (fraises, framboises, grains de raisins).
- + Adapter le temps de cuisson en fonction de la taille des caissettes

1/ Mélanger le beurre fondu, le sucre, la farine, la levure, puis ajouter les oeufs un à un et le lait. Pour des cupcakes au chocolat, ajouter éventuellement 300 g de chocolat noir fondu.

2/ Disposer les caissettes sur une plaque de cuisson.

3/ Remplir les caissettes à la moitié si vous souhaitez que les cupcakes ne débordent pas, ce qui simplifiera la décoration.

4/ Faire cuire à four moyen (180°) pendant environ 20 minutes. Laisser les cupcakes refroidir avant de les décorer.

5/ Préparer le glaçage choisi

6/ Appliquer le glaçage à la cuillère sur les cupcakes.

7/ Décorer les cupcakes



La fondue au chocolat

Ingrédients

200 g de chocolat noir
Un peu de lait
Fruits selon la saison: pommes, poires, kiwis, bananes, fraises ...

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Pour simplifier la fondue et éviter que les enfants ne se brûlent, on peut servir le chocolat en portion individuelle dans des ramequins.
- + recette à faire toute l'année. Il suffit d'adapter les fruits en fonction des saisons.
- + C'est une bonne recette pour faire manger des fruits aux enfants.

1/ Eplucher les fruits et les couper en morceaux.

2/ Verser un filet de citron sur les fruits pour éviter qu'ils ne noircissent.

3/ Faire fondre le chocolat avec un peu de lait. On peut ajouter une cuillère à café de miel.

4/ Laisser chacun choisir ses fruits.

5/ Tremper dans le chocolat.

La galette des rois à la frangipane

Ingrédients

2 pâtes feuilletées
200 g d'amandes en poudre
100 g de sucre
75 g de beurre
2 oeufs
1 jaune d'oeuf
1 fève

Les + créatifs de Petitetetes.com

+ La fève peut être placée dans la galette avant la cuisson si elle peut aller au four. Sinon glissez la sous la tarte après la cuisson. Ne la placer pas trop au centre pour faciliter la découpe. Si vous n'avez pas de fève, vous pouvez utiliser un haricot sec.

+ Le partage de la galette a lieu traditionnellement à l'épiphanie, le premier dimanche du mois de janvier. Pour attribuer les parts en toute impartialité, le plus jeune de l'assistance se cache sous la table et désigne l'un après l'autre le convive qui va recevoir la part. Celui qui tire la fève est Roi d'un jour et choisit sa Rene (ou inversement).

1/ Casser les oeufs, y ajouter le sucre, puis les amandes en poudre et enfin le beurre fondu.

2/ Etaler une des deux pâtes au fond d'un plat à tarte.

3/ Verser la frangipane sur la pâte en prenant soin de laisser environ 2 cm sur le pourtour.

4/ Humidifier le pourtour de la pâte.

5/ Recouvrir avec l'autre pâte feuilletée en prenant soin que la « soudure » soit bien étanche.

6/ Etaler un jaune d'oeuf battu sur la pâte, puis la décorer en faisant des dessins à l'aide d'un couteau.

7/ Enfourner à four moyen 40 minutes environ.



Le gâteau au chocolat

Ingrédients

200 g de chocolat
150 g. de sucre
4 oeufs
80 g de farine
200 g de beurre

Les + créatifs de Petitetetes.com

+ Ce gâteau peut être une excellente base pour un gâteau d'anniversaire décoré.

+ On peut aussi préparer de délicieux petits fondants individuels avec cette pâte: dans des ramequins beurrés et farinés, verser la pâte à mi-hauteur, et déposer au centre un carré de chocolat. Verser encore une couche de pâte jusqu'à ras bord. Cuire une vingtaine de minutes au four.

+ Servir le gâteau au chocolat avec une boule de glace à la vanille ou un peu de crème anglaise.

1/ Dans un saladier, mélanger les oeufs, le sucre puis la farine.

2/ Fondre le chocolat au bain-marie, puis, hors du feu, incorporer le beurre coupé en dés pour obtenir un mélange bien lisse.

3/ Ajouter ce mélange à la pâte, et bien mélanger le tout.

4/ Verser la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné, et cuire une vingtaine de minute à four chaud (200°C).

Le gâteau au yaourt

Ingrédients

- 1 pot de yaourt
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 4 oeufs
- 1 pot d'huile
- 1 paquet de levure

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Il est facile à préparer, car les enfants sont capables de mesurer eux même les quantités...
- + Pour inventer sa recette de gâteau au yaourt, il suffit de varier les ingrédients. Par exemple, on peut remplacer le sucre en poudre par du sucre roux ou du sucre d'érable ; remplacer le yaourt nature par un yaourt aromatisé aux fruits, à la vanille, au caramel ou au chocolat.
- + On peut aussi ajouter des fruits dans la pâte à la fin de la préparation : pommes, poires, pêches ou bananes...

- 1/ Vider le pot de yaourt dans un saladier.
- 2/ Ajouter le sucre, les oeufs, puis la farine, l'huile et enfin la levure.
- 3/ Bien mélanger pour éviter les grumeaux.
- 4/ Verser la pâte dans un moule à cake ou à manqué. Faire cuire le gâteau à four moyen entre 30 et 40 minutes.



Le gâteau marbré

Ingrédients

- 200 g de sucre
- 150 g de beurre
- 200 g de farine
- 6 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 grosses cuillères de cacao

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Si votre enfant est amateur de chocolat, ajoutez quelques carreaux de chocolat noir à la préparation chocolatée.
- + Les enfants aiment préparer ce gâteau, car c'est un peu magique quand on coupe le gâteau et que l'on découvre les différentes couches de pâte...

- 1/ Dans une jatte, mélanger tous les ingrédients (sauf le cacao) un par un.
- 2/ Battre le mélange au fouet jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3/ Verser la moitié de cette préparation dans une seconde jatte et incorporer le cacao.
- 4/ Beurrer un moule à cake.
- 5/ Verser les préparations dans le moule en alternant préparation chocolatée et préparation nature.
- 6/ Enfourner pendant 30 minutes environ th. 190°. Laisser refroidir, puis démouler.

Le gâteau roulé

Ingrédients

120 g de sucre
60 g de fécule de pomme de terre
3 oeufs
Confiture

Les + créatifs de Petitetetes.com

- + On peut remplacer la confiture par du chocolat fondu ou même de la pâte à tartiner !
- + Si les enfants ne peuvent pas réaliser seuls toutes les étapes de la recette, ils apprécient particulièrement d'étaler la confiture et de rouler le gâteau...
- + Il est difficile de séparer les blancs des jaunes. On peut apprendre aux enfants à le faire en commençant avec une recette qui ne nécessite pas de les séparer, comme ça ils peuvent se tromper sans que cela pose problème !

1/ Séparer les blancs des jaunes et battre les blancs en neige très ferme.

2/ Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3/ Ajouter la fécule de pomme de terre puis les blancs battus.

4/ Faire cuire dix minutes à four très chaud.

5/ Etaler de la farine sur le plan de travail, puis démouler le gâteau.

6/ Enlever délicatement le papier d'aluminium et étaler la confiture sur le gâteau.

7/ Rouler le gâteau en veillant à le serrer le plus possible...



Les mendiants au chocolat

Ingrédients (pour 20 chocolats environ)

250 g de chocolat noir à pâtisser
20 amandes
20 noisettes
20 pistaches
20 raisins blonds

Les + créatifs de Petitetetes.com

- + Une recette hyper facile et qui a beaucoup de succès.
- + C'est une recette qu'on prépare traditionnellement pour les fêtes de Noël: idéale pour des petits cadeaux au pied du sapin !
- + Surtout n'ajoutez rien au chocolat qui fond (ni lait, ni miel, sinon il ne prendrait pas)
- + Mendiants déguisés: pour des mendiants plus rigolos, il suffit de remplacer les fruits secs par des petits bonbons en couleur.

1/ Couper le chocolat et le faire fondre dans une casserole au bain-marie tout en le mélangeant délicatement, sans trop le travailler.

2/ Tendre une feuille de papier sulfurisé sur un plan de travail.

3/ Verser le chocolat sur le papier sulfurisé pour former 20 petits palets.

4/ Poser sur chaque palet un assortiment de fruits secs.

5/ Laisser durcir, puis décoller les mendiants avec précaution avant de les disposer sur un plat.

Les moelleux au chocolat

Ingrédients

200 g de sucre
200 g de beurre
200 g de chocolat à dessert
5 œufs
1 c. à soupe de farine

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + On peut remplacer la moitié ou la totalité du beurre par du beurre salé...
- + Pour vérifier que le gâteau est cuit, plantez une lame au cœur du gâteau, elle doit ressortir propre

- 1/ Préchauffer le four à 180°C.
- 2/ Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 3/ Hors feu, incorporer le beurre et mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
- 4/ Incorporer les œufs un à un.
- 5/ Ajouter le sucre et bien mélanger.
- 6/ Ajouter une cuillère à soupe de farine, et bien mélanger.
- 7/ Verser la préparation dans un moule beurré et cuire une vingtaine de minutes



Les muffins

Ingrédients

150 g de sucre
75 g de beurre
300 g de farine
2 œufs
1 sachet de levure chimique
25 cl de lait
1 pincée de sel

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Les muffins doivent être juste dorés à l'extérieur et cuits à l'intérieur (la lame d'un couteau planté au cœur du muffin doit sortir sèche).
- + Pour des muffins aux pépites de chocolat: remplacez 50g de sucre par 150 g de chocolat à dessert grossièrement concassé.
- + Pour des muffins banane-chocolat: faites comme pour les muffins aux pépites de chocolat, et ajoutez 3 bananes bien mûres à mixer avec les liquides.
- + Pour des muffins à la vanille: remplacez 30g de sucre par un sachet de sucre vanillé

- 1/ Préchauffez votre four Th. 6 ou 180 °C.
- 2/ Dans un saladier, mélangez bien la farine, le sucre, le sel et la levure.
- 3/ Dans un autre récipient, battez légèrement les oeufs, puis ajoutez le lait et le beurre fondu.
- 4/ Ajoutez les liquides mélangés dans le saladier contenant les solides, et mélangez grossièrement. Ce n'est pas grave s'il reste des grumeaux, ils disparaîtront à la cuisson.
- 5/ Si vous n'utilisez pas de caissettes en papier ou de moules en silicone, beurrez vos moules à muffins, et versez la pâte aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur.
- 6/ Faites cuire les muffins une vingtaine de minutes à 180°C.
- 7/ Décorer éventuellement les muffins avec un glaçage au chocolat, au sucre glace, ou avec des bonbons.

Les orangettes

Ingrédients

Ecorces d'orange confites (généralement au rayon fruits secs des hypermarchés)
200 g de chocolat noir à pâtisser

Les + créatifs de Petitetetes.com

- + Une recette hyper facile et qui a beaucoup de succès.
- + C'est une recette qu'on prépare traditionnellement pour les fêtes de Noël : idéale pour des petits cadeaux au pied du sapin !
- + Surtout n'ajoutez rien au chocolat qui fond (ni lait, ni miel, sinon il ne prendrait pas)

1/ Couper les écorces d'orange confites en lamelles fines.

2/ Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

3/ Tendrer une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail.

4/ A l'aide d'une fourchette, tremper chacune des lamelles d'écorce d'orange dans le chocolat afin qu'elle soit bien enrobée, puis déposer chacune d'elle sur une feuille de papier sulfurisé.

5/ Laisser refroidir.



Le quatre quarts

Ingrédients

200 g de sucre
200 g de beurre ou margarine
200 g de farine
4 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure

Les + créatifs de Petitetetes.com

- + Le principe du quatre-quarts est comme son nom l'indique d'ajouter en quantité égale chacun des quatre ingrédients. Vous pouvez ajuster les quantités en fonction du moule que vous avez choisi, en sachant qu'un œuf pèse environ 50 g.
- + On peut remplacer le sucre en poudre par du sucre roux.
- + On peut aussi ajouter des fruits dans la pâte à la fin de la préparation : pommes, poires, pêches ou bananes...
- + Le quatre quarts peut être fourré à la confiture ou recouvert d'un glaçage au chocolat.

1/ Mélanger les oeufs et le sucre.

2/ Ajouter progressivement la farine, puis la margarine fondue.

3/ A la fin verser le sucre vanillé et la levure.

4/ Beurrer le moule.

5/ Mettre la pâte dans un moule et faire cuire à feu moyen pendant environ 30 minutes.

Les roses des sables

Ingrédients

100 g. de margarine
400 g. de chocolat
130 g. de corn flakes
50 g. de sucre glace

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Les roses des sables sont des gourmandises qu'on adore partager pour Noël, mais attention, elles sont fragiles et se conservent au frais, donc pas forcément très faciles à transporter.
- + Veiller à ce que les roses des sables ne soient pas trop étalées pour qu'elles ne soient pas trop fragiles.
- + Les roses des sables se conservent au réfrigérateur.
- + On peut varier les couleurs et les goûts : en préparant aussi des roses des sables au chocolat blanc ou au chocolat au lait.

1/ Dans une grande casserole, faire fondre le chocolat et la margarine. Ajouter ensuite le sucre glace.

2/ Hors du feu, incorporer progressivement les corn flakes dans la crème. Mélanger très délicatement jusqu'à ce que tous les corn flakes soient recouverts de chocolat.

3/ Couvrir des plateaux de papier sulfurisé.

4/ A l'aide de deux cuillères à café, faire des petits tas de corn flakes sur les plateaux.

5/ Pendant que les roses des sables refroidissent, les saupoudrer de sucre glace.

6/ Quand le chocolat a figé, mettre les roses des sables dans un saladier.



Les sablés

Ingrédients

250 g de sucre
125 g de beurre
500 g de farine
2 oeufs
1 jaune d'oeuf

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Pour décorer les sablés après la cuisson, peignez les de chocolat ou de confiture en y ajoutant éventuellement bonbons ou perles de chocolat.
- + Pour des sablés en couleurs, préparez un glaçage avec 400g de sucre glace, quelques gouttes d'eau et de colorant alimentaire.
- + Pour des sablés sandwiches, coller deux sablés de même forme avec du chocolat ou de la confiture.
- + Vous pouvez aussi découper avant la cuisson le centre d'un des sablés. Après cuisson, recouvrez un sablé de forme identique mais non percé avec du chocolat ou confiture. Posez le sablé percé par-dessus.
- + Pour décorer le sapin de Noël, percer un trou assez large en haut des sablés (le trou se rétrécira dans le four). Après la cuisson, passez-y un ruban et accrochez les sablés!

1/ Préparer la pâte en mélangeant le sucre et les oeufs, puis en ajoutant progressivement la farine et le beurre.

2/ Huiler la plaque de cuisson.

3/ Étaler la pâte (épaisseur environ 1/2cm). Pour étaler la pâte sans faire de miettes, poser la boule de pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

4/ Découper des formes : avec une tasse, des emporte-pièce ou découper des formes à l'aide d'un couteau à bout rond.

5/ Déposer les créations à l'aide d'une spatule pour les déposer sur la plaque de cuisson. Pour ne pas casser une création très fragile, transférer le papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.

6/ Décorer les sablés avec un pinceau et du jaune d'oeuf

7/ Enfourner les sablés environ 20 minutes.

Les tartelettes sablées

Ingrédients

Pâte sablée
Fruits de saison
Confiture
Chocolat à dessert
Lait

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Pour simplifier la recette, on peut remplacer le glaçage au chocolat par de la confiture!
- + On joue sur les fruits de saison: orange en hiver, fraise au printemps, pêche en été, etc...
- + On peut réaliser des bords de tartelettes en réalisant un petit serpent de pâte que l'on colle délicatement tout autour des tartelettes, et en l'aplatissant légèrement entre les doigts.
- + Pour le glaçage au chocolat, faites fondre 200g de chocolat dans une casserole à feu doux. Ajoutez 4/5 cuillérées de lait et 30g de sucre glace. Ne pas le préparer à l'avance car il durcit.

1/ Préparer à l'avance la pâte sablée: suivre la recette de la pâte des sablés.

2/ Préparer les fruits: laver, éplucher et couper en petits morceaux pommes, fraises, framboises, bananes, kiwis...

3/ Préparer les fonds de pâte: étaler un peu de pâte sablée, puis découper des ronds à l'emporte pièce ou avec une tasse à café. Décoller délicatement les fonds de tartelettes et les déposer sur une tôle couverte de papier sulfurisé.

4/ Cuire les fonds de pâte une dizaine de minutes à 180°C

5/ Sortir les fonds de pâte et les laisser refroidir quelques minutes, le temps de préparer un glaçage au chocolat.

6/ Etaler une cuillère à café de glaçage au chocolat sur les tartelettes, puis disposer un morceau de fruit. Laisser refroidir avant de déguster!



Les truffes au chocolat

Ingrédients

500 g de chocolat noir
200 g de beurre
1 verre de crème fraîche
200 g de sucre glace
5 jaunes d'oeufs
Cacao amer en poudre

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Conservez les truffes au réfrigérateur et consommez les dans les 8 jours.
- + Au moment des fêtes de fin d'années, les truffes constituent un petit cadeau fait maison idéal pour les enseignants, oncles et tantes ou grands-parents.
- + On peut faire participer les plus petits au façonnage des truffes, ils vont s'en lécher les babines. Bien entendu, les truffes ne seront pas forcément régulières !
- + Si les truffes sont pour les adultes, on peut ajouter 1/2 verre de cognac ou whisky (en même temps que la crème fraîche).

1/ Faire fondre le chocolat au bain-marie.

2/ Délayer le sucre dans les jaunes d'oeufs. Batta bien pour faire mousser.

3/ Incorporer le beurre ramolli en pommade et travailler. De la même façon, ajoutez le chocolat.

4/ Ajouter la crème fraîche, et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse.

5/ Mettre au frigo et laisser reposer une nuit.

6/ Le lendemain, mettre du cacao amer en poudre sur une assiette, puis façonner les truffes avec une petite cuillère avant de les rouler dans le cacao.

Le vacherin

Ingrédients

500 g de meringues
500 g de crème liquide légère
70 g d'amandes effilées
Quelques framboises pour la décoration

Les + créatifs de Petitetetes.com

- + Il existe des amandes effilées déjà dorées.
- + Cette recette est facile et assez ludique, mais si vous craignez la poussière dans votre cuisine, cette recette n'est pas adaptée. Il est difficile de casser « proprement » les meringues!
- + On peut aussi servir le vacherin avec un coulis de framboises ou de chocolat.

1/ Etaler les amandes effilées dans un plat et les passer au grill du four pour les faire juste dorer.

2/ Casser les meringues en petits morceaux (de 3 ou 4 cm). Attention à ne pas trop émietter les meringues, elles perdraient vraiment trop de volume.

3/ Dans un saladier mélanger la crème, les morceaux de meringues et les amandes effilées.

4/ Verser-le tout dans un grand moule à cake ou dans des petits moules individuels, couvrir de film plastique et placer au congélateur (pour 24h).

5/ Penser à sortir le vacherin un petit peu avant de le servir. Une fois démoulé, on peut décorer le vacherin avec des framboises ou des fraises...



J'invente ma recette