CHAMPIGNONS vénéneux

Préparation : 40 min **Cuisson : 1 h 30**

Pour 8 champignons

4 **blancs d'œufs** ♥ **Sucre glace** ♥ 4 gouttes de **jus de citron**
Colorant alimentaire rouge

1. Préchauffez le four à 100 °C en mode chaleur tournante. Pesez les blancs d'œufs et prenez le double du poids en sucre glace.

2. Fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils commencent à mousser. Ajoutez le jus de citron et 1 cuillerée à soupe du sucre glace, sans cesser de fouetter pendant 30 s. Versez une nouvelle cuillerée à soupe du sucre glace, toujours en fouettant, et ainsi de suite jusqu'à épuisement. Arrêtez de fouetter lorsque les blancs sont parfaitement lisses et qu'un bec d'oiseau se forme quand vous soulevez le fouet.

3. Versez la moitié de la préparation dans une poche munie d'une douille lisse et ajoutez quelques gouttes de colorant dans la seconde moitié. Mélangez 30 s, puis versez cette préparation dans une seconde poche à douille munie d'une douille lisse.

4. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposez des petits tas de meringue blanche en « étirant » vers le haut pour former les pieds des champignons. Réalisez-en de différentes tailles. Conversez une petite quantité de meringue blanche.

5. Avec la meringue rouge, pochez des petits tas arrondis, comme des macarons, pour réaliser les chapeaux des champignons. Ici aussi, réalisez plusieurs tailles. À l'aide d'un cure-dents, prélevez une petite quantité de meringue blanche et créez des points sur les chapeaux pour créer des champignons vénéneux. Enfournez pour 1 h 30.

6. À la sortie du four, laissez refroidir complètement. Avec un couteau pointu, creusez légèrement le dessous des chapeaux et enfoncez-y délicatement les pieds, comme si vous souhaitiez les visser. Attention ! Ils sont très fragiles ! Ces champignons-là, vous pourrez les manger sans risques !

MEP_RecettesPaillettes_001-144.indd 104 28/07/2020 15:33

DOIGTS *de sorcière*

Préparation : 35 min **Cuisson : 20 min** **Repos : 1 h**

Pour 20 doigts

150 g de **beurre** mou ♥ 100 g de **sucre glace** ♥ 40 g d'**amandes en poudre**
1 **œuf** ♥ 250 g de **farine** ♥ 20 **amandes émondées** ♥ **Confitures de fruits rouges**

1. Mélangez le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez les amandes en poudre, puis l'œuf et enfin la farine. Mélangez bien avec les mains jusqu'à former une boule homogène. Enveloppez-la de film alimentaire et réservez 30 min au frais.

2. Divisez la pâte en 20 morceaux de taille identique et réalisez des boudins pour former les doigts, en les pinçant entre les phalanges. Dessinez des petites stries au couteau pour figurer les plis de la peau.

3. À l'aide d'un pinceau, mouillez légèrement les amandes, puis enfoncez-les au bout de chaque doigt pour former les ongles. Déposez les doigts sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et réservez 30 min au frais.

4. Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez pour 20 min, puis laissez refroidir complètement. Déposez un petit peu de confiture tout autour de chaque ongle, afin d'accentuer le côté effrayant !

MEP_RecettesPaillettes_001-144.indd 106 28/07/2020 15:33

MEP_RecettesPaillettes_001-144.indd 107 28/07/2020 15:33

DRAGON *légendaire*

Préparation : 1 h **Cuisson : 40 min**

POUR 6 GOURMANDS

1 **gâteau au yaourt** (voir p. 10) ♥ 15 cl de **crème liquide** ♥ 20 g de **sucre glace** ♥ **Colorant alimentaire vert** **Bandes de bonbons** acidulés rouges, marron, verts et orange ♥ 5 **bonbons verts** ♥ 2 petits **yeux en sucre** **Colle alimentaire** ♥ Gros **Dragibus® noirs et verts** ♥ **Mini-Smarties®** verts ♥ 2 **bonbons crocodiles** 1 **crayon pâtissier noir** ♥ **Paillettes alimentaires dorées** en spray

1. Réalisez le gâteau au yaourt comme indiqué en page 10. Coupez le gâteau, une fois refroidi, pour lui donner la forme d'une tête de dragon en conservant les chutes pour réaliser des oreilles en pointe.

2. Fouettez la crème bien froide jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajoutez le sucre glace et continuez de fouetter jusqu'à obtenir une chantilly. Versez quelques gouttes de colorant vert et fouettez une dernière fois. Nappez la surface du gâteau de chantilly verte.

3. Découpez 2 ovales dans 1 bande de bonbon acidulé rouge pour former les yeux et fixez-les sur le gâteau. Surmontez de 2 ovales plus petits découpés dans 1 bande de bonbon marron, puis de 2 bonbons verts. Fixez les petits yeux en sucre avec de la colle alimentaire.

4. Déposez 6 gros Dragibus® verts sur le front du dragon et 3 bonbons verts au niveau du museau, puis entourez-les de mini-Smarties®.

5. Découpez des petits cercles dans 1 bande de bonbon acidulé vert et 2 autres dans 1 bande rouge, puis disposez-les sur le gâteau pour figurer les écailles et le nez. Ajoutez 2 gros Dragibus® noirs pour former les naseaux.

6. Découpez des flammes dans des bandes de bonbons acidulés rouges et orange, puis déposez-les sous la gueule, en bas du gâteau. Découpez les queues des bonbons crocodiles et utilisez-les pour confectionner les dents.

7. Dessinez de jolis cils avec le crayon pâtissier noir. Parsemez de paillettes dorées alimentaires et occupez-vous comme il se doit de votre gentil dragon !

MEP_RecettesPaillettes_001-144.indd 108 28/07/2020 15:33

CAKE POPS *maléfiques*

Préparation : 30 min **Cuisson : 35 min** **Repos : 30 min**

POUR 10 CAKE POPS

1 **gâteau au chocolat** (voir p. 11) ♥ 200 g de **pâte à tartiner** ♥ 250 g de **pâte à sucre violette** 50 g de **pâte à sucre noire** ♥ 20 **cure-dents** ♥ 20 petits **yeux en sucre** ♥ 10 **bâtonnets** en bois

1. Réalisez le gâteau au chocolat comme indiqué en page 11. Émiettez le gâteau refroidi dans un saladier.

2. Ajoutez la pâte à tartiner et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Réalisez 10 boules de taille identique et laissez reposer 30 min au frais.

3. Travaillez la pâte à sucre violette avec les mains, puis divisez-la en 10 morceaux. Étalez chaque morceau, puis enroulez-les autour des boules de gâteau. Roulez-les dans vos paumes pour lisser la surface.

4. Travaillez la pâte à sucre noire avec les mains, puis réalisez 20 petites cornes. Piquez-les sur des cure-dents et plantez-les dans les cake pops.

5. À l'aide d'un pinceau et d'un peu d'eau, collez les yeux. Plantez un bâtonnet dans chaque cake pop et dévorez vite ces petits monstres !

MEP_RecettesPaillettes_001-144.indd 110 28/07/2020 15:33

POMMES *empoisonnées*

Préparation : 20 min **Cuisson : 30 min**

Pour 10 pommes

1 pâte à **cupcakes à la vanille** (voir p. 13) ♥ 200 g de **mascarpone** ♥ 1 c. à soupe de **sucre glace**
1 c. à café d'**extrait de vanille liquide** ♥ **Colorant alimentaire rouge**
4 **bâtonnets de bretzels** apéritifs ♥ 2 **bandes de bonbons** acidulés verts

1. Préparez la pâte à cupcake comme indiqué en page 13. Préchauffez le four à 180 °C.

2. Réalisez 10 boules de papier aluminium de 1 cm de diamètre et déposez-les dans les alvéoles d'un moule à muffins. Déposez des caissettes en papier par-dessus en coinçant les boules contre les parois et remplissez-les aux deux tiers de pâte ; cela va permettre de donner une forme de pomme aux cupcakes pendant la cuisson. Enfournez pour 30 min. À la sortie du four, laissez refroidir complètement.

3. Mélangez le mascarpone, le sucre glace, l'extrait de vanille liquide et le colorant. Vous devez obtenir un joli rouge profond (ce sont des pommes empoisonnées, après tout !). Nappez les cupcakes de cette préparation.

4. Coupez les bretzels en trois et plantez-les dans les cupcakes, au niveau du renfoncement. Découpez des petites feuilles dans les bandes de bonbons acidulés, puis placez-les au niveau des bretzels. Attention à vous ! Ces pommes ont l'air délicieux, mais laquelle est empoisonnée ?

MEP_RecettesPaillettes_001-144.indd 112 28/07/2020 15:33

OGRE *des marais*

Préparation : 35 min **Cuisson : 40 min**

Pour 6 gourmands

1 **gâteau au yaourt** (voir p. 10) ♥ 200 g de **pâte à tartiner** ♥ 1 rouleau de **pâte à sucre verte** prête, à dérouler
30 g de **pâte à sucre blanche** ♥ 30 g de **pâte à sucre noire** ♥ 1 petit **œil en sucre**
20 g de **pâte à sucre rouge** ♥ Gros **Dragibus**® verts et rouges

1. Réalisez le gâteau au yaourt comme indiqué en page 10. Coupez un triangle dans le gâteau pour former la bouche de l'ogre.

2. Faites légèrement chauffer la pâte à tartiner au micro-ondes, puis nappez-en entièrement le gâteau.

3. Couvrez-le de pâte à sucre verte (voir page 133). Rabattez-la sous le gâteau et coupez l'excédent.

4. Étalez la pâte à sucre blanche (voir page 132) et découpez-y 2 rangées de dents. Humidifiez-les légèrement à l'aide d'un pinceau et d'un peu d'eau, puis fixez-les en haut et en bas de la bouche.

5. Découpez un grand cercle blanc de 2 cm pour former la base de l'œil, puis collez-la sur le gâteau avec un peu d'eau.

6. Étalez la pâte à sucre noire, puis découpez-y 2 bandes de la longueur de la bouche et placez-les sur les rangées de dents. Découpez 1 petite bande de 4 cm et 5 petits morceaux rectangulaires. Collez-les sur le gâteau pour former la cicatrice de l'ogre. Détaillez une petite fleur pour réaliser la seconde partie de l'œil et surmontez du petit œil en sucre.

7. Étalez la pâte à sucre rouge et découpez-y une jolie langue, arrondie au bout. Déposez-la dans la bouche de l'ogre.

8. Disposez des Dragibus® sur le gâteau pour faire les pustules et coiffez-les d'une petite pointe de pâte à sucre blanche. Terminez en déposant des petits tas de pâte à sucre blanche directement sur le gâteau. Vous pouvez maintenant affronter cet ogre des marais !

MEP_RecettesPaillettes_001-144.indd 114 28/07/2020 15:33