

À Felix et Benjamin

Marie-Christine Mahon de Monaghan

# Goûters magiques

*Merci tout d'abord à ma mère, Marie Imbault, extraordinaire cordon bleu qui fait depuis toujours de chaque plat un geste d'amour. Sans son invraisemblable générosité et son énergie hors pair, je n'aurais jamais eu cette imagination. Merci à Felix et Benjamin qui m'ont inspiré la plupart de ces gâteaux, et à Rosie, qui m'en inspire de nouveaux. Et là, je vous promets encore bien des surprises...*

*Je tiens aussi à remercier Isabelle Duval, grande initiatrice des concours de cuisine du Journal du Dimanche, que j'ai eu le privilège de remporter il y a quelques années en compagnie de Marc Hivernat. Merci à Richard Ducousset, qui m'a suggéré d'en faire un livre de cuisine et à Bernard Martinat, merveilleux organisateur du salon gourmand de Périgueux : j'y ai fait la connaissance de Laure Paoli, mon éditrice, dont l'enthousiasme m'a permis de donner corps à cet ouvrage. Merci à elle et à toute son équipe pour leur patience, leur ingéniosité et leur entrain à le faire. Merci enfin à Claude Combet et à l'ensemble de mes proches qui m'ont toujours encouragée.*

Stylisme de Julie Schwob  
Photographies de Alexandra Duca

Jamais je n'aurais pu concevoir de fêter l'anniversaire d'un de mes fils sans lui faire son gâteau. Pourtant lorsque Felix a eu trois ans, ma cuisine était dans un tel chaos – je venais à peine d'emménager dans un appartement en travaux – qu'il m'était impossible de cuisiner. Je m'étais, de plus, ruinée dans l'achat de cet appartement. La mort dans l'âme, j'ai acheté dans le quartier quatre mille-feuilles et quelques petits jouets en bois : des panneaux routiers, des voitures, bref, des bricoles sans conséquence. Sans « véritables » gâteau ni cadeau, j'ai eu une vraie crise d'angoisse.

Restait alors à me dépasser pour offrir coûte que coûte à mon petit Felix une fête digne de ce nom : un peu de réflexion, quelques bonbons, et le tour a été joué.

Quand je revois, aujourd'hui encore sur les photos, le regard de mon fils lorsque je lui ai apporté son petit train, j'ai su que j'avais gagné la partie. J'ai recommencé un mois plus tard pour Benjamin, qui soufflait les deux mâts de son galion pour son deuxième anniversaire. Et je vous assure que mon mous-saillon s'en souvient encore...

Chaque fête, chaque anniversaire a été ensuite un défi à relever : de quelle façon illustrer la passion du moment, le cadeau offert ou à venir, le thème à la mode, pour à chaque fois, voir ces yeux-là ?

Fruits d'observations, de réflexions, ces modèles, réduits dans leur plus extrême simplicité, peuvent tous être réinterprétés et réadaptés, mais quoiqu'il en soit, ils répondent à une même règle, celle d'être faciles et rapides à mettre en scène.

Les grands s'amuseront à les réaliser et les petits à les dévorer.

Marie-Christine Mahon de Monaghan

# Sommaire



L'avion Victor Tango  
8



Le terrain de foot  
12



Port Léon  
16



Le xylophone d'Angèle  
20



Les chaussons de danse de Rosie  
56



Le sapin de Noël  
60



Ben le pirate  
64



Les autos tamponneuses  
68



Le petit train de Félix  
24



La princesse  
28



Le truck de Jack  
32



Le chalutier  
36



L'hélicoptère  
72



La caisse enregistreuse  
76



Le nid de Pâques  
80



Le violon de Charles  
84



La ferme d'Antoine  
40



L'igloo  
44



Le manège  
48



Le village Pygmée  
52



La régates des ours  
88



La couronne de Marie  
92

Les chiffres	96
Les recettes de base	105
Idées déco pour les gâteaux	118
Idées déco pour la table	120
Nos astuces déco	122
Les bonbons	124
Les boutiques spécialisées	126

### Pour 4 enfants

- 4 éclairs, parfum au choix, achetés chez le pâtissier
- 1 pâte sablée (recette p. 114) ou achetée toute prête
  - 8 biscuits langues-de-chat
  - 8 bonbons anglais ronds (cœur réglisse)
  - 8 Smarties (facultatif)
  - 4 bonbons banane (facultatif)
  - Glaçage blanc (recette p. 117)

#### Matériel

- 28 piques alimentaires en bois

Préparation : 1 h  
Cuisson : 10 min



## L'AVION VICTOR TANGO

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Étalez la pâte sablée au rouleau sur 4 mm d'épaisseur. Dedans, découpez 8 bandes de 20 x 5 cm à l'aide d'un couteau pointu.
- Disposez-les sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé, et faites-les cuire pendant 10 min.
- Reliez les bonbons anglais deux par deux à l'aide de piques, puis plantez dans chaque paire de roues 2 piques en « V », de manière à former un triangle (voir p. 11).
- Retirez les sablés du four lorsqu'ils sont légèrement dorés et retournez-les immédiatement sur une grille. Avant qu'ils refroidissent, plantez 2 piques en « V » à 2 cm de chaque extrémité de 4 sablés (voir ci-contre). De même, plantez au milieu des 4 autres sablés la pointe du train d'atterrissage.

### Assemblez l'avion

- À une extrémité de chaque éclair, faites une entaille de 2,5 cm dans le sens de la longueur. Adossez 2 moitiés de biscuit langue-de-chat et glissez-les verticalement dans cette fente pour représenter l'aileron arrière.
- Délicatement, disposez chaque éclair sur chacun des 4 sablés posés sur les roues, perpendiculairement à eux et au tiers de la longueur de l'éclair, vers l'avant. Au besoin, utilisez des bonbons ou des gobelets retournés pour soutenir l'arrière de l'éclair.



- Posez tout aussi délicatement les 4 autres sablés, parallèlement aux premiers au-dessus des éclairs, en fixant doucement les piques des sablés supérieurs dans les sablés inférieurs (si les sablés sont trop secs, utilisez du glaçage blanc pour toutes les fixations).
- Vous pouvez placer sur chaque biplan 2 Smarties de même couleur pour figurer les yeux et 1 bonbon banane pour la bouche, à la place de l'hélice.
- Servez 1 avion par enfant.

## Ou encore .....

**Les mini-biplans.** Ces biplans peuvent être réalisés à partir de mini-éclairs. Prenez alors 2 gaufrettes Paille d'Or pour exécuter les ailes, fixées au-dessus et en dessous de l'éclair par des piques alimentaires coupées au tiers de leur longueur et disposées en « V », de la même manière que pour le grand modèle.

Pour l'aileron arrière, utilisez 1/2 langue-de-chat. Pour les roues, procédez de la même manière en utilisant des bonbons réglisse longs fourrés au sucre. Pour l'hélice, coupez un morceau de gaufrette Paille d'Or et fixez-le à l'avant du biplan grâce à un petit morceau de pique alimentaire.

**Les gros porteurs.** Utilisez de grands éclairs. Découpez et faites cuire 8 bandes de pâte sablée de 6 cm de long sur 5 cm de large (si vous le souhaitez, vous pouvez arrondir les extrémités). Au milieu de chaque bande bien refroidie, et perpendiculairement à celle-ci, fixez avec du glaçage blanc 1 biscuit Finger au chocolat, la partie plate tournée vers la pâte, pour figurer le réacteur.

De chaque côté de l'éclair, faites 2 entailles dans le sens de la longueur : une à l'avant, de 5 cm de long, et une à l'arrière, de 2,5 cm de long. Dans la première entaille, glissez 1 bande de pâte sablée figurant une aile, le réacteur vers le bas. Dans l'entaille située à l'arrière, glissez 1 langue-de-chat figurant l'aileron. Faites de même de l'autre côté de l'éclair.

Terminez par 2 motiés de biscuit langue-de-chat adossées l'une à l'autre et insérez-les à l'arrière, pointe en l'air, comme pour le biplan.



**Bon à savoir :** si vous achetez de la pâte sablée, comptez 2 disques de pâte prête à dérouler.



## Un goûter vu du ciel

**Prévoyez des petits cadeaux à emporter :** disposez quelques bonbons avions gélifiés de couleurs différentes et 1 ou 2 petites guimauves blanches dans un carré de non-tissé ou de tulle fermé par un ruban.

### Pour 8 enfants

- 2 génoises au thé matcha plates et minces de 30 x 40 cm (recette p. 109)
  - 4 gaufres (achetées toutes faites)
    - 12 oursours gélifiés jaunes
    - 12 oursours gélifiés verts
    - 3 oursours gélifiés noirs (régilisse)
  - 20 oursours gélifiés, couleurs au choix
    - 1 bonbon ruban rouge
    - 1 cigarette russe
  - 1 biscuit rectangulaire aux amandes
    - Lettres et chiffres en sucre Vahiné
      - Sucre glace
    - Glaçage blanc (recette p. 117)

#### Matériel

- 1 bougie ballon (dans les rayons décor pâtisserie)
- Piques alimentaires en bois

Préparation : 1 h



# LE TERRAIN DE FOOT

## Préparez le terrain

- Découpez les bords des 2 génoises pour qu'ils soient bien réguliers et posez-les côte à côte sur le plateau de présentation de manière à obtenir une surface de 60 x 40 cm environ.
- Marquez les limites du terrain : préparez des bandes de cartons en guise de pochoir, placez-les à 5 mm l'une de l'autre et à 2 cm du gâteau. Tamisez du sucre glace au-dessus.
- Préparez les cages de but : évidez soigneusement à l'aide d'un couteau pointu chaque carré des gaufres de manière à en faire un grillage. Coupez 1 gaufre en 4 carrés. Dans 2 autres gaufres, ôtez 1 ligne de carreaux dans la longueur, réservez. Coupez la dernière gaufre en deux dans la longueur. Pour chaque cage, au milieu des 2 extrémités du terrain, posez verticalement sur son côté long 1 gaufre coupée aux deux tiers. De chaque côté, collez 2 quarts de gaufre pour faire un « U » et couvrez le tout avec 1/2 gaufre (voir ci-contre). Fixez au glaçage blanc si nécessaire.



- Délimitez la surface de réparation au sucre glace devant les buts : à environ 9 cm de chaque côté de la cage de but, et à environ 9 cm de la ligne du terrain, tracez un cadre, puis un arrondi sur son grand côté, face à l'entrée de la cage de but. Marquez la ligne de centre du terrain, ainsi qu'un cercle au milieu d'environ 9 cm de diamètre (voir p. 13).

- Pour les corners, coupez dans le bonbon ruban rouge des triangles d'environ 2 cm de hauteur et fixez-les sur des piques alimentaires coupées en deux. Plantez les drapeaux aux coins du terrain.

### Le panneau d'affichage

- Sur le biscuit rectangulaire aux amandes, collez au glaçage blanc les lettres et chiffres en sucre Vahiné pour faire apparaître le nom des équipes et leur score.
- Fixez le biscuit au glaçage blanc sur la cigarette russe à une de ses extrémités.
- Plantez le panneau dans la génoise au bord du terrain.
- De grandes bougies placées autour du terrain pourront figurer les projecteurs.

### Répartissez les personnages

- Fixez les oursons gélifiés au glaçage blanc ou à l'aide de piques alimentaires.
- Positionnez les joueurs : 10 oursons jaunes et 10 oursons verts sur le terrain, 1 ourson jaune et 1 ourson vert devant les buts et les « remplaçants » sur le côté. Posez devant ces derniers une des rangées de gaufre réservées.
- Positionnez les arbitres : 1 ourson noir sur le terrain et 2 autres sur les lignes.
- Placez la bougie ballon et répartissez le « public » tout autour du terrain.



# Marquez des points avec ce goûter sportif !



**Pour servir :** donnez à chaque enfant un morceau de terrain, avec 1 ou plusieurs joueurs. 1 Dragibus pourra figurer le ballon.

**Prévoyez des petits cadeaux à emporter :** vous pourrez offrir à chaque enfant une paire de bonbons baskets gélifiés dans une boîte.

**Ou encore :** si votre enfant préfère le rugby, vous pouvez procéder de la même manière, en changeant le tracé des lignes. Pour les poteaux, utilisez 3 biscuits Mikado. Dans l'un, coupez un morceau de 5 cm environ. Fixez-le à l'aide de glaçage blanc perpendiculairement aux 2 autres biscuits juste au dessus de leur partie non chocolatée. Formez ainsi 2 buts et plantez-les dans la génoise d'un côté et de l'autre du terrain.



Pour 8 enfants

- 1 gâteau au choix en forme de savarin  
Ø 26 cm (recettes pp. 106 à 113)
  - 2 boîtes de barbe à papa rose  
(en vente dans les grandes surfaces)
  - 2 éclairs à la framboise achetés  
chez le pâtissier
  - 2 bonbons rubans rouges

Préparation : 45 min



# Les chaussons de danse de Rosie

## Préparez les chaussons de danse

- Enlevez les deux tiers de la surface glacée de chaque éclair en arrondissant les extrémités de l'entaille. Enlevez la pâte ainsi découpée et lissez soigneusement la crème sur toute sa surface, à l'intérieur de l'éclair à l'aide d'une petite cuillère.
- Coupez en deux dans le sens de la longueur chaque bonbon ruban pour faire les rubans des chaussons.



## Préparez le tutu

- Couvrez généreusement de barbe à papa le gâteau en forme de savarin, pour obtenir un cercle vaporeux.
- Placez les 2 chaussons au centre en disposant sur chacun d'eux les 2 bonbons rubans croisés.
- Pour servir, découpez une part du gâteau au chocolat par assiette, un morceau de chausson et un peu de barbe à papa.

## Ou encore .....

Vous pouvez également réaliser des mini-chaussons de danse avec des mini-éclairs, en procédant de la même façon mais en remplaçant le bonbon ruban par du ruban fil (voir ci-contre).

# Entrez dans la danse !



**Idée déco :** pour animer la présentation, vous pouvez disposer des « petits rats » autour du gâteau : faites une fente au centre de petites caissettes blanches, roses ou décorées, retournez-les et glissez-y des ours en gelée à mi-hauteur.

**Prévoyez des petits cadeaux à emporter :** dans un disque de tulle blanc ou rose, déposez quelques bonbons petites souris gélifiées de couleurs différentes (les « petits rats » de l'opéra !). Fermez en nouant avec un ruban.

