



MIAM, MIAM !

En travaux !

Jojo va faire un peu de ménage dans son assiette. Les bouts de jambon, hop, le chariot élévateur les évacue vite fait, bien fait. Pour les petits pois récalcitrants, un coup de bulldozer et on n'en parle plus. Quant à la purée, qu'elle se méfie : la pelleuse n'est jamais bien loin... Et après le repas, zou, on range le matériel dans le hangar !

**Couverts « chantier », par Constructive Eating, 20 € le lot (fourchette, cuillère, poussoir).
En vente sur www.designfromparis.com.**



jouons à table



Un repas en tête à tête avec un robot, un animal de la jungle ou une fillette, ça peut aider, pour avaler sa purée... Anne Schultz et Jina Choi ont imaginé ces drôles de sets de table avec des personnages détachables, à customiser à l'aide des stickers fournis. Ayons une pensée pour ce pauvre singe, auquel on peut coller un soutien-gorge en coco !

« Get-Set Placemats », par Hello Hanna, 14,95 \$ le lot de 8 sets et 8 planches de stickers. En vente sur www.hellohanna.com.

Boûté et approuvé



Bonne nouvelle pour les petits palais : Good Goût a décidé de remettre des saveurs dans leurs assiettes ! Le chef étoilé Michel Reutenauer (ça ne rigole pas...) a conçu des recettes 100 % bio, à base de viande, de poisson et de « légumes oubliés » – courges Butternut, topinambours... On a testé pour vous : ces sachets souples, qui se conservent au placard, sont décidément très bons !

Good Goût, 8 saveurs, dès 6 et 8 mois, env. 2,95 € le sachet. Liste des points de vente sur www.goodgout.fr.

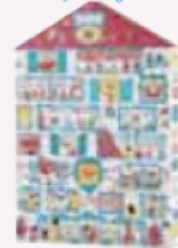
Carte gourmand



Quelle bécasse, cette sorcière d'Hänsel et Gretel ! Ce n'est pas avec des bonbons chimiques qu'on attrape les enfants. La preuve : seuls deux minus sont tombés dans son piège ! Les vraies sorcières, les pros, elles utilisent ce livre de recettes de bonbons bio (roudoudous au caramel salé, guimauves à la cerise, pralines...), plus alléchants les uns que les autres. Aaarrgh, ça y est : j'ai bavé sur mon T-shirt !

« L'Atelier des bonbons bio », de Linda Louis. Éd. La Plage, 9,90 €.

Chaque jour suffit sa praline



Livré à la rédaction, ce calendrier de l'Avent illustré par Mathilde Nivet a fait long feu ! Pensez donc : la Maison Mazet, confiseur de luxe depuis 1903, a glissé à l'intérieur 24 spécialités de pralines !

14,90 €. En vente notamment sur www.mazetconfiseur.com.

LE GÂTEAU DE SA « MÔMAN »

Les cupcakes « Chouette, c'est Noël ! »

par Laure, maman d'Ambre (4 ans) et Marie (2 ans).



- 1 Videz un yaourt dans un coupelle – le pot servira de doseur.
- 2 Fouettez 3 œufs dans un saladier, puis ajoutez, dans cet ordre : 2 pots de sucre, 3 pots de farine, 1 sachet de levure, le yaourt, 1 pot d'huile, 2 châtaignes en coque ou pilées.
- 3 Remplissez les moules à cupcake à mi-hauteur, et enfournez 20 minutes à 150 °C.

- 4 Une fois refroidis, creusez dans chaque gâteau un trou à l'aide d'un évidoir à pomme, remplissez-le de crème de marrons, puis rebouchez avec la croûte enlevée.
- 5 Décorez avec de la pâte à sucre, sur laquelle vous pouvez appliquer au pinceau de la poudre irisée, neutre ou de couleur.
- 6 Y a plus qu'à attendre le Père Noël !

Bon appétit !

<http://sweetgirlmommy.com> ★



sur www.bubblemga.fr découvrez des cours de cuisine ludiques pour les enfants gourmands ! (rubrique « Ses 10 doigts »)