

## Goûter - poisson

### Suggestions pour ce goûter

L'idée est de garder le thème de la mer et des poissons pour ce goûter. Vous pouvez :

- Préparer un goûter sucré, mais avec des formes de poissons
- Préparer un goûter salé avec des ingrédients de la mer
- Le mélange des 2

### Sucré - les pieuvres en chocolat

#### Ingrédients pour 10 pieuvres:

- 125g de beurre
- 125g de sucre en poudre
- 1 œuf moyen
- 3 cuillerées à soupe de cacao
- 175g de farine
- Des bonbons pour les yeux
- Pour le glaçage au beurre (qui sert de colle pour les bonbons) :
  - 50g de sucre glace
  - du jus de citron
  - 25 gr de beurre



#### Etapes de préparation :

1. Avec une cuillère en bois, travailler le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux
2. Tamiser la farine et le cacao.
3. Ajouter l'œuf et bien mélanger pour obtenir une pâte solide.
4. Faire une boule. Envelopper dans un morceau de film étirable et laisser reposer 1h au réfrigérateur.
5. Couper la pâte en 2 et remettre une moitié au réfrigérateur. Partager le reste en 5 boules.
6. Rouler les morceaux en forme de boudins, puis les aplatir.
7. Prendre un couteau et faire 4 entailles pour les tentacules.
8. Ecarter légèrement les tentacules, pincer les pointes puis les recourber
9. Faire les mêmes opérations avec l'autre moitié de la pâte
10. Disposer les pieuvres sur une plaque et mettre au four (préchauffé) pendant 10 à 12 mn thermostat 5 (190°)
11. Faire le glaçage et coller les yeux sur les pieuvres froides



### Salé - les tartelettes au thon



#### Ingrédients pour 12 tartelettes:

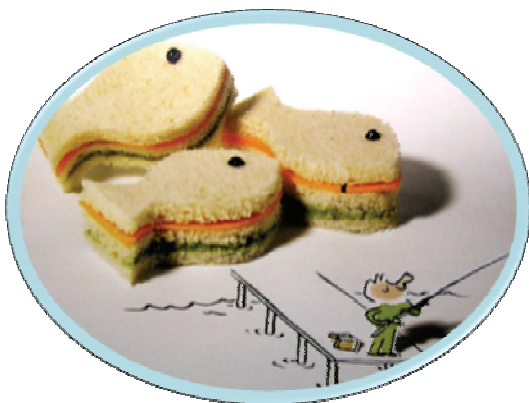
- 1 pâte brisée
- Du gruyère râpé
- De la crème fraîche
- 1 boîte de thon
- Du poivre
- 2 œufs
- Un emporte-pièce rond
- Un moule à tartelettes

#### Etapes de préparation :

1. Avec l'emporte-pièce, découper douze cercles
2. Disposer les cercles de pâte dans chaque division
3. Mélanger la crème, les œufs, le poivre puis le thon
4. Verser le mélange sur la pâte
5. Saupoudrez le fromage râpé
6. Cuire 15 mn au four, thermostat 5 (190°). Il faut que les tartelettes soient bien dorées.



### Salé - les poissons sandwiches



#### Ingrédients pour 4 poissons:

- 1 petite boîte de miettes de thon
- 1 avocat
- 12 tranches de pain de mie
- 4 tranches de mimolette
- 1 citron
- 4 cure-dents

### Etapes de préparation :

- Couper l'avocat en deux, enlever la chair
- Mettre dans un bol et presser le citron
- Avec une fourchette, écraser l'avocat et les miettes de thon avec le jus du citron pour en faire une crème
- Tartiner 4 tranches de pain de mie avec cette crème
- Poser une autre tranche de pain par dessus, puis une tranche de mimolette
- Terminer avec une tranche de pain de mie
- Piquer un cure-dents pour maintenir le tout
- Découper les sandwichs en forme de poissons

