

MENU DE FÊTE

Afin de rester jusqu'au bout dans l'imaginaire du camp, on pourra proposer aux enfants un menu de fête « de la forêt » ou « des Sylphes ». On n'hésitera pas à impliquer les louveteaux et jeannettes dans la préparation du dîner, de la décoration des lieux. Pourquoi ne pas imaginer un cadre de restaurant des Sylphes, avec fabrication de menus, banderoles de décoration etc...

Plein d'idées de recettes faciles sur : www.marmikid.org

Pour l'apéro

Sylphes	Couleur	Cocktails	A grignoter (en brochette ou en vrac)
Laline	Jaune	orangina	Chips, pamplemousse, maïs, tacos
Yzô	Vert	Diabolo menthe (limonade + sirop de menthe)	Olives, cornichons, avocat, concombre
Kawane	Violet	Jus de raisin	Figues fraîches, aubergines, raisin noir, chou rouge
Maÿls	Blanc	lait	Fromages : Féta, chèvre, sauce fromage blanc-ciboulette, chou-fleur cru
Blogane	Rouge	Cocktail rouge (voir ci-dessous), orangina rouge, jus de fraise, framboise, cerise...	Tomates cerise, jambon cru
Théla	bleu	Cocktail jus d'orange –menthe (à goûter avant !!)	Sauce fromage blanc-bleu d'Auvergne pour plonger les légumes coupés en lamelles

Vous pouvez composer des brochettes multicolores en prenant un ingrédient de chaque couleur. Les sauces dans lesquelles tremper les crudités sont faciles à manger et festives.

Cocktail rouge

Ingrédients (pour 10 personnes) :

- 500 g de fraises
- 1/2 l de jus d'orange
- 10cl de sirop de fraise
- 2 litres de limonade

Préparation :

Placer dans un saladier les fraises coupées en morceaux, le jus d'orange et le sirop de fraise.

Laisser reposer au frais au moins 2 heures.

Au moment de servir, ajouter la limonade.

Entrée : les crudités à grignoter et les biscuits apéro feront office d'entrée.

Plat : omelette forestière et sa semoule

Ingrédients :

- 2 oeufs par personne
- 2 oignons
- 1 boîte de champignons, ou mieux des champignons frais du marché
- Sel et poivre
- semoule

Préparation :

Battre les oeufs, saler et poivrer. Couper les oignons en lamelles et les faire dorer à la poêle

Ajouter les champignons, laisser dorer quelques minutes.

La semoule

Pensez à mettre l'eau à chauffer bien avant la mise en route de l'omelette, car c'est plus long. 15 mn avant de servir, verser la quantité d'eau nécessaire (c'est indiqué sur la boîte) puis laisser la gonfler la semoule.

Vous pouvez ajouter un peu d'huile et des raisins secs au moment de servir.

Dessert : charlotte aux baies de la forêt

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 2 bols de fraises bien parfumées
- 2 bols de framboises
- 1,5 bol de mûres
- 6 petits suisses
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc onctueux
- sucre
- 2 à 3 boîtes de biscuits à la cuillère
- chantilly en bombe pour le décor

Préparation :

La veille :

Ecrasez à la fourchette (ou mieux au moulin à purée ou à l'écrase purée si vous avez) un bol de fraises, un bol de framboises et un bol de mûres. Vous devez obtenir environ un bol de coulis.

Mélanger la valeur d'un tiers de bol de coulis avec les petits suisses et le fromage blanc. Ajoutez-y 1/2 bol de fraises coupées en morceaux et 1/2 de bol de framboises. Sucrez à votre goût, mélangez.

Avec 4 cuillères à soupe de coulis, 2 cuillères à soupe d'eau et 3 cuillères à soupe de sucre faites un sirop. Trempez-y rapidement les biscuits à la cuillère (face bombée uniquement).

Dans un grand récipient (une petite bassine peut faire l'affaire) disposez les biscuits trempés, après avoir mis du film transparent.

Versez la moitié de la préparation aux petits suisses, disposez à mi-hauteur encore une couche de biscuits à la cuillère puis remplissez avec le reste de la préparation.

Couvrez bien hermétiquement le dessus avec des biscuits à la cuillère. Tasser avec une assiette.

Normalement ça coule de partout pensez à mettre une assiette en dessous aussi.

Mettre au frais, une nuit entière de préférence.

Le jour J

Démoulez précautionneusement la charlotte (si vous pouvez !) avec un couteau.

Décorez avec la bombe de crème chantilly. Servez avec la fin du coulis complété de sucre.

On peut faire aussi : crème de marrons et yaourt, gâteau aux noisettes...