

BONHEUR EN POT

Guide cadeau





Table des matières

Du bonheur en pot	03
Biscuits du Père Noël	04
Brownies festifs	07
Blondies gourmets	10
Muffins moka-menthe	15
Beignets pain d'épice	18

Du bonheur en pot

Un joli pot contenant les ingrédients secs d'un dessert savoureux, c'est une douce attention qui saura charmer tous vos proches gourmands. L'heureux récipiendaire n'aura qu'à suivre les instructions indiquées pour se régaler.

Notre guide cadeau ajoute un petit bonus à ce concept classique. Et oui, vous l'aurez deviné... Nos cinq recettes festives font briller un fruit ou un légume vedette.

La cerise sur le sundae? Nous avons créé des étiquettes pour vous! Ainsi, il ne vous reste qu'à remplir le pot, imprimer les étiquettes et répandre la gourmandise autour de vous!

Toutes les raisons sont bonnes pour gâter vos proches en leur offrant un petit pot de bonheur.

Joyeuses fêtes,

L'équipe du mouvement



BISCUITS DU PÈRE NOËL

aux canneberges séchées



Pour confectionner le pot



Préparation

15 minutes



Budget

Petit



Portion

6 gros biscuits

Ingrédients

- ♥ 1 pot de verre 1 L (4 tasses)
- ♥ 175 ml (¾ tasse) de farine tout usage
- ♥ 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- ♥ 125 ml (½ tasse) de cassonade
- ♥ 125 ml (½ tasse) de flocons d'avoine
- ♥ 125 ml (½ tasse) de canneberges séchées
- ♥ 125 ml (½ tasse) de mélange de bonbons verts et rouges (ex. : M&M)

Préparation

1. Au fond du pot, déposer la farine et la poudre à pâte. Mélanger puis presser. Ajouter tous les autres ingrédients en prenant soin de bien presser entre chacun d'eux afin d'obtenir des couches bien définies.
2. Décorer le pot et y attacher la carte imprimée avec les instructions.

Instructions

1. Imprimer les pages 5 à 6 de ce document.
2. Découper le contour de l'étiquette en suivant les lignes pointillées horizontales.
3. Plier la carte en 2 à l'aide de la ligne pointillée verticale.
4. Percer un trou dans le coin supérieur gauche de la carte.
5. Enfiler une corde ou un ruban dans le trou percé. La carte est maintenant prête à être attachée au pot!



**BISCUITS DU
PÈRE NOËL**
aux canneberges séchées



INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F) et tapisser une plaque de cuisson avec du papier parchemin.
- 2 Dans un bol, mélanger 1 œuf avec 60 ml (¼ tasse) d'huile de canola et 30 ml (2 c. à soupe) de lait. Incorporer le contenu du pot et bien mélanger.
- 3 Déposer la pâte sur la plaque de façon à faire 6 biscuits. Cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient parfaitement dorés.
- 4 Laisser refroidir et déguster!

BROWNIES FESTIFS

aux avocats



Pour confectionner le pot



Préparation

15 minutes



Budget

Petit



Portion

16 morceaux
ou environ 8 sapins

Ingrédients

- ♥ 1 pot de verre de 500 ml (2 tasses)
- ♥ 125 ml (½ tasse) de farine tout usage
- ♥ 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- ♥ 60 ml (¼ tasse) de cacao
- ♥ 125 ml (½ tasse) de cassonade
- ♥ 125 ml (½ tasse) de pépites de chocolat mi-sucré

Préparation

1. Au fond du pot, déposer la farine et le sel. Mélanger puis presser. Ajouter tous les autres ingrédients en prenant soin de bien presser entre chacun d'eux afin d'obtenir des couches bien définies.
2. Décorer le pot et y attacher la carte imprimée avec les instructions.

Instructions

1. Imprimer les pages 8 à 9 de ce document.
2. Découper le contour de l'étiquette en suivant les lignes pointillées horizontales.
3. Plier la carte en 2 à l'aide de la ligne pointillée verticale.
4. Percer un trou dans le coin supérieur gauche de la carte.
5. Enfiler une corde ou un ruban dans le trou percé. La carte est maintenant prête à être attachée au pot!





DΞ :

À :

INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule carré de 20 cm (8po).
- 2 Dans un grand bol, mélanger 60 ml (¼ tasse) de **beurre** non salé, fondu avec 2 **œufs** battus et 2 **avocats** écrasés. Incorporer le contenu du pot et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation soit complètement humide.
- 3 Verser le mélange dans le moule. Cuire au four 30 à 35 minutes.
- 4 Laisser refroidir et déguster!

BLONDIÉS GOURMETS

aux petits fruits



Pour confectionner le pot



Préparation

15 minutes



Budget

Petit



Portion

16 morceaux

Ingrédients

- ♥ 1 pot de verre de 1 L (4 tasses)
- ♥ 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- ♥ 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- ♥ 175 ml (¾ tasse) de cassonade
- ♥ 125 ml (½ tasse) de morceaux concassés de chocolat au choix

Préparation

1. Au fond du pot, déposer la farine et le sel. Mélanger puis presser. Ajouter tous les autres ingrédients en prenant soin de bien presser entre chacun d'eux afin d'obtenir des couches bien définies.
2. Décorer le pot et y attacher la carte imprimée avec les instructions.

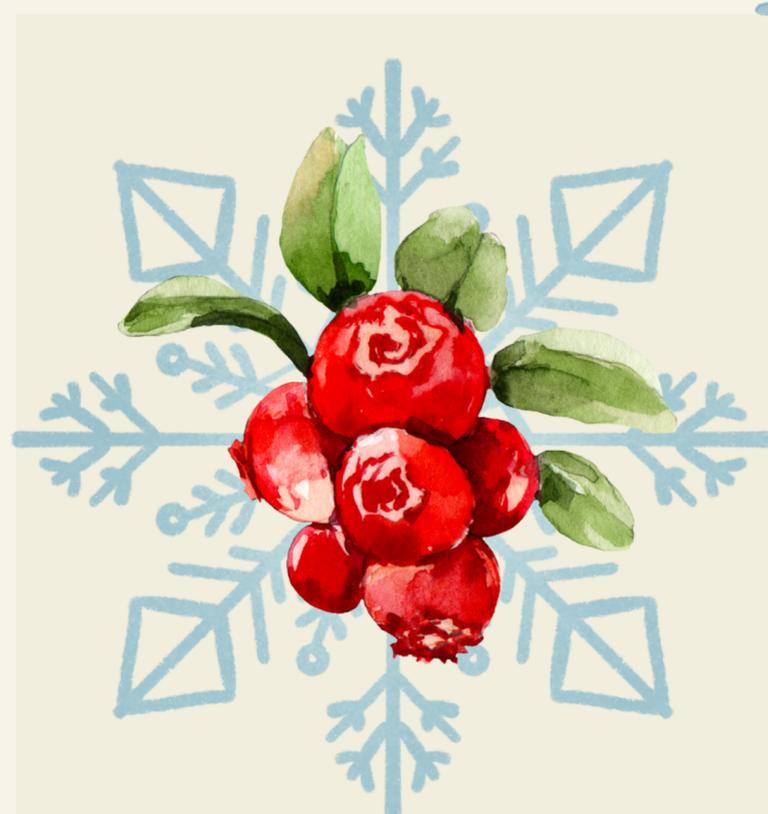
Note

Optez pour la saveur de chocolat de votre choix. Nos duos coup de coeur : canneberges + chocolat blanc et bleuets + chocolat noir.

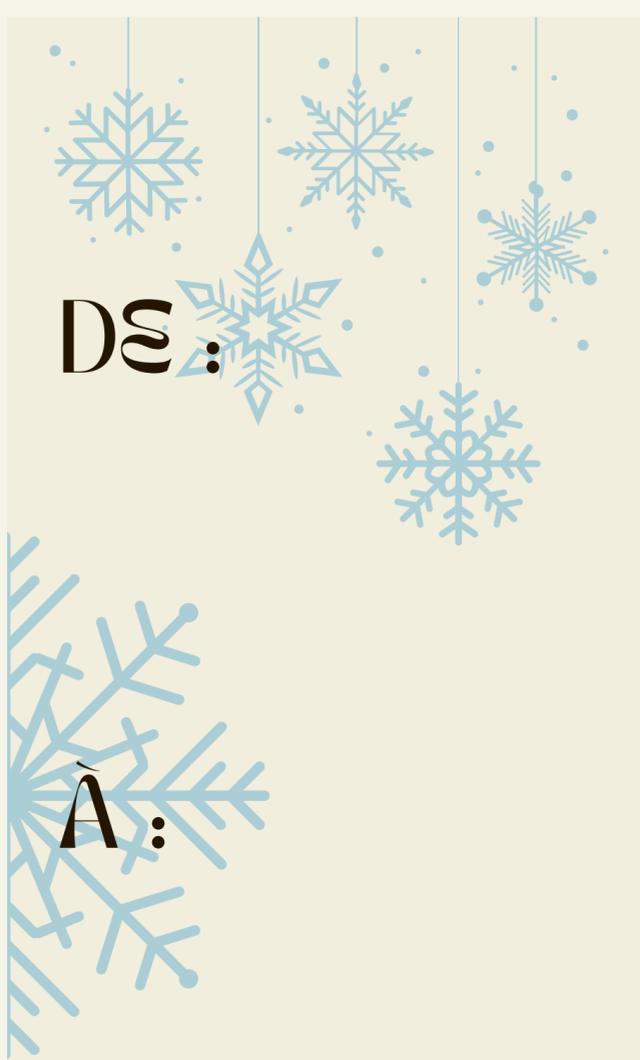
Les 2 options sont disponibles dans les étiquettes imprimables qui suivent.

Instructions

1. Imprimer les pages 11 à 12 de ce document.
2. Découper le contour de l'étiquette en suivant les lignes pointillées horizontales.
3. Plier la carte en 2 à l'aide de la ligne pointillée verticale.
4. Percer un trou dans le coin supérieur gauche de la carte.
5. Enfiler une corde ou un ruban dans le trou percé. La carte est maintenant prête à être attachée au pot!



**BLONDIÉS
GOURMETS**
aux canneberges

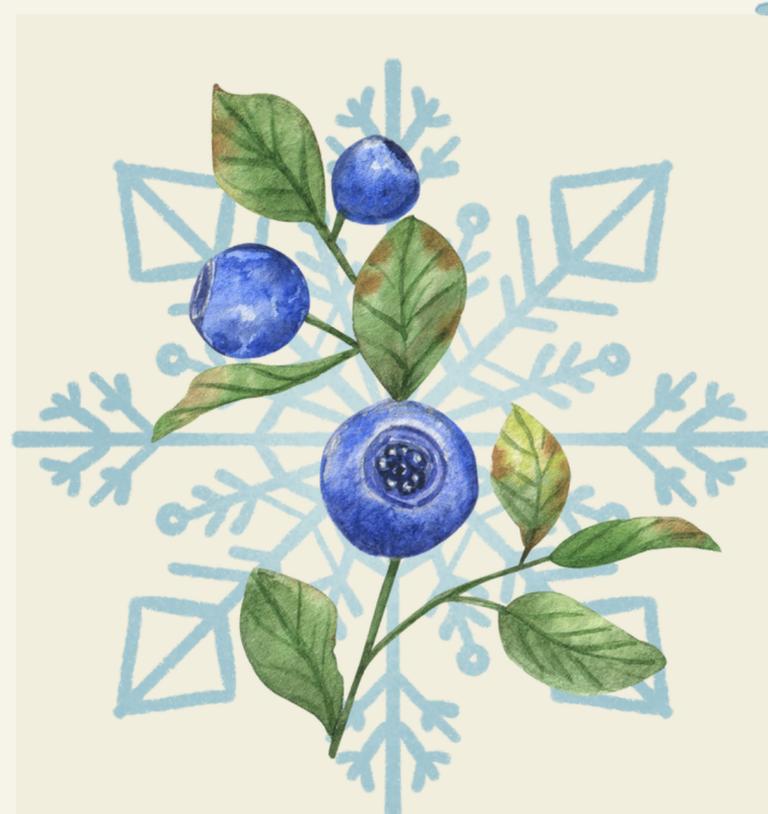


INSTRUCTIONS

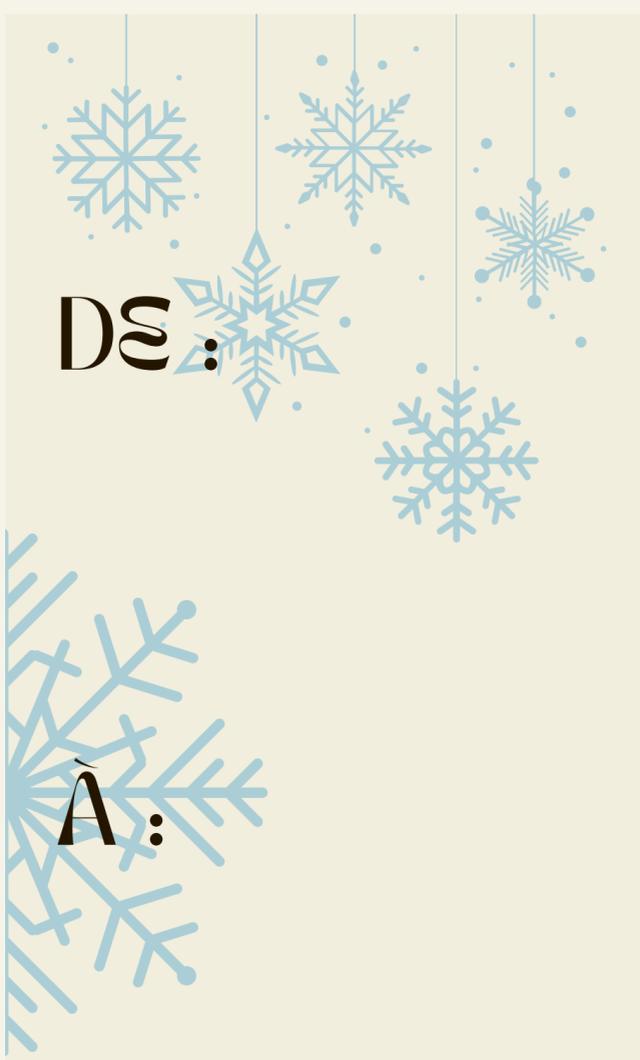
- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Beurrer un moule carré de 20 cm (8po).
- 2 Dans un grand bol, combiner 1 **oeuf** battu, 125 ml (½ tasse) de **beurre** non salé, fondu et 5 ml (1 c. à thé) d'**extrait de vanille**.
Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
- 3 Intégrer le contenu du pot et mélanger avec une spatule. Ajouter 250 ml (1 tasse) de **canneberges surgelées** et mélanger de nouveau.
- 4 Verser le mélange dans le moule. Étaler la pâte et cuire au four 30 minutes. Laisser refroidir et déguster!

Instructions

1. Imprimer les pages 13 à 14 de ce document.
2. Découper le contour de l'étiquette en suivant les lignes pointillées horizontales.
3. Plier la carte en 2 à l'aide de la ligne pointillée verticale.
4. Percer un trou dans le coin supérieur gauche de la carte.
5. Enfiler une corde ou un ruban dans le trou percé. La carte est maintenant prête à être attachée au pot!



**BLONDIÉS
GOURMETS**
aux bleuets



INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Beurrer un moule carré de 20 cm (8po).
- 2 Dans un grand bol, combiner 1 **oeuf** battu, 125 ml (½ tasse) de **beurre** non salé, fondu et 5 ml (1 c. à thé) d'**extrait de vanille**.
Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
- 3 Intégrer le contenu du pot et mélanger avec une spatule. Ajouter 250 ml (1 tasse) de **bleuets surgelés** et mélanger de nouveau.
- 4 Verser le mélange dans le moule carré.
Étaler la pâte et cuire au four 30 minutes.
Laisser refroidir et déguster!

MUFFINS MOKA-MENTHE

avec compote de pommes



Pour confectionner le pot



Préparation

20 minutes



Budget

Petit



Portion

12 muffins

Ingrédients

- ♥ 1 pot de verre de 1 L (4 tasses)
- ♥ 500 ml (2 tasses) de farine tout usage
- ♥ 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- ♥ 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- ♥ 80 ml (⅓ tasse) de poudre de cacao
- ♥ 30 ml (2 c. à soupe) de café instantané
- ♥ 160 ml (⅔ tasse) de cassonade
- ♥ 125 ml (½ tasse) de pépites de chocolat blanc
- ♥ 80 ml (⅓ tasse) de cannes de bonbon écrasées

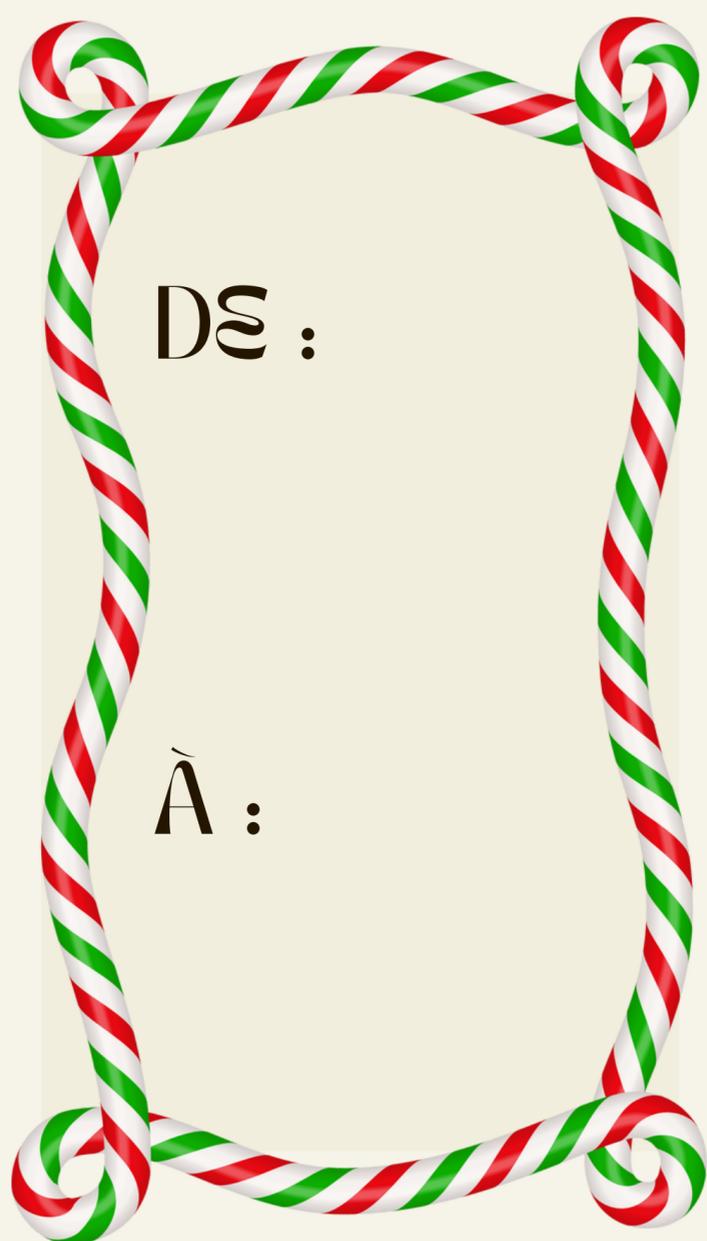
Préparation

1. Au fond du pot, déposer la farine, le sel et la poudre à pâte. Mélanger puis presser. Ajouter tous les autres ingrédients en prenant soin de bien presser entre chacun d'eux afin d'obtenir des couches bien définies.
2. Décorer le pot et y attacher la carte imprimée avec les instructions.

Instructions

1. Imprimer les pages 16 à 17 de ce document.
2. Découper le contour de l'étiquette en suivant les lignes pointillées horizontales.
3. Plier la carte en 2 à l'aide de la ligne pointillée verticale.
4. Percer un trou dans le coin supérieur gauche de la carte.
5. Enfiler une corde ou un ruban dans le trou percé. La carte est maintenant prête à être attachée au pot!





INSTRUCTIONS

- 1** Préchauffer le four à 190 °C (375 °F) et graisser ou tapisser de papier 12 moules à muffins.
- 2** Dans un bol, fouetter 1 œuf, 125 ml (½ tasse) d'huile de canola et 250 ml (1 tasse) de compote de pommes non sucrée. Incorporer le contenu du pot et mélanger avec une spatule jusqu'à ce que la pâte soit complètement humide.
- 3** Répartir la pâte dans les moules à muffins. Cuire 28 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre.
- 4** Laisser refroidir et déguster!

BEIGNETS PAIN D'ÉPICE

à la patate douce



Pour confectionner le pot



Préparation

15 minutes



Budget

Petit



Portion

9 beignets

Ingrédients

- ♥ 1 pot de verre de 500 ml (2 tasses)
- ♥ 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- ♥ 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- ♥ 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- ♥ 10 ml (2 c. à thé) de mélange 4 épices*
- ♥ 10 ml (2 c. à thé) de cannelle moulue
- ♥ 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de gingembre moulu
- ♥ 80 ml (⅓ tasse) de cassonade

Préparation

1. Au fond du pot, déposer la farine, le sel et la poudre à pâte. Mélanger puis presser. Ajouter tous les autres ingrédients en prenant soin de bien presser entre chacun d'eux afin d'obtenir des couches bien définies.
2. Décorer le pot et y attacher la carte imprimée avec les instructions.

Note

*Le mélange 4 épices est un mélange commercial composé de cannelle, noix de muscade, clou de girofle et piment de la Jamaïque moulus. Il est possible de faire son propre mélange maison en mélangeant des parts égales de ces épices.

P.S. Quoi de mieux qu'un moule à beignes pour compléter ce cadeau? Nous suggérons d'opter pour un moule en silicone ou avec un revêtement antiadhésif afin de faciliter le démoulage.

Instructions

1. Imprimer les pages 19 à 20 de ce document.
2. Découper le contour de l'étiquette en suivant les lignes pointillées horizontales.
3. Plier la carte en 2 à l'aide de la ligne pointillée verticale.
4. Percer un trou dans le coin supérieur gauche de la carte.
5. Enfiler une corde ou un ruban dans le trou percé. La carte est maintenant prête à être attachée au pot!





DÉ :

À :



INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F) et graisser le moule à beignes.
- 2 Dans un bol, fouetter 1 œuf, 160 ml ($\frac{2}{3}$ tasse) de purée de patate douce, 80 ml ($\frac{1}{3}$ tasse) de lait, 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille, et 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de beurre non salé, fondu. Incorporer le contenu du pot et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit complètement humide.
- 3 Répartir la pâte dans le moule à beignes. Cuire 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre.
- 4 Laisser refroidir et déguster!

NOTE

Si vous désirez glaçer les beignets, fouetter environ 125 g ($\frac{1}{2}$ paquet) de fromage à la crème avec 15 ml (1 c. à soupe) de beurre non salé, fondu et 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre à glacer.