

35 recettes pour chiens



www.cat-a-tout.com
Volume I

Table des Matières

Mise en garde et limite de responsabilité

Quelques suggestions

Aliments dangereux pour chiens

- Recette #1 - Biscuits au fromage
- Recette #2 – Glaçage blanc et chocolat
- Recette #3 - Biscuits pour chiens I
- Recette #4 – Gâteries aux pommes et carottes
- Recette #5 – Boules au boeuf et aux légumes
- Recette #6 – Biscuits au thon et à la citrouille
- Recette #7 – Repas cru au poulet
- Recette #8 - Biscuits pour chiots
- Recette #9 - Bouchées au bacon
- Recette #10 - Bouchées au bacon II
- Recette #11 – Ragoût de poulet et thon
- Recette #12 - Déjeuner pour chien
- Recette #13 - Dîner pour chien
- Recette #14 - Brownies au millet
- Recette #15 - Délicieux ragoût
- Recette #16 – Agneau et riz
- Recette #17 – Bœuf cru
- Recette #18 - Gâteau de fête
- Recette #19 - Biscuits pour chiens III
- Recette #20 – Glaçage au beurre d’arachides
- Recette #21 – Biscuits au beurre d’arachides
- Recette #22 - Délice aux haricots noirs
- Recette #23 - Biscuits pour chiens IV
- Recette #24 - Biscuits pour chiens V
- Recette #25 – Gâteries au beurre d’arachides et mélasses
- Recette #26 – Gâteries aux petits pois et carottes
- Recette #27 – Repas de dinde
- Recette #28 – Ragoût de boeuf
- Recette #29 - Bouchées de banane
- Recette #30 - Brownies
- Recette #31 – Biscuits aux carottes
- Recette #32 – Cheval et poulet cru
- Recette #33 – Porc et dinde cru
- Recette #34 – Poulet cru, fruits et légumes
- Recette #35 – Bouchées de caroube

Mise en garde et Limite de Responsabilité

Ce livre de recettes et son contenu sont fournis tels quels. Cela signifie que Cat-A-Tout.com ne reconnaît pas la validité ou l'efficacité de l'effet résultant d'utilisation des recettes sur votre animal.

Cat-A-Tout.com n'assume aucune responsabilité, totale ou partielle, explicite ou implicite, concernant la véracité des recettes, leur efficacité, les effets secondaires, les allergies possibles, les conséquences à long terme, etc.

En aucun cas Cat-A-Tout.com ne pourra être tenu responsable, d'une façon directe ou indirecte, des dommages de quelque nature que ce soit (allergies, maladies, morts, perte de données, perte de temps, perte d'argent, perte de profits, perte d'usage, ou autres, ...).

Nous vous conseillons d'un parler avec un professionnel de la santé animale avant d'utiliser les recettes sur votre animal.

QUELQUES SUGGESTIONS

- 1) Nous suggérons de choisir des ingrédients biologiques dans vos recettes
- 2) Liste de farine sans gluten :
 - o Farine de riz
 - o Farine de maïs
 - o Farine de millet
 - o Farine de patate
- 3) Autres farines (contenant du gluten)
 - o Farine de blé entier
 - o Farine blanche ou tout-usage
 - o Farine d'épeautre
- 4) Liste d'huile suggérée :
 - o Huile de carthame
 - o Huile de tournesol
 - o Huile de lin
 - o Huile Omega 3-6-9
- 5) Certains chiens sont sensibles aux épices, si vous n'êtes pas certain, omettre les épices tel que la cannelle, l'ail, sel, oignon etc.
- 6) Vous pouvez doubler les recettes et en congeler une partie.

ALIMENTS DANGEREUX POUR CHIENS

1) Voici une liste de certains aliments qui peuvent être dangereux pour chien

- o Avocats
- o Alcool, café, thé, bonbon, gomme, chocolat, cacao
- o Oignon et ail cru
- o Feuilles de rhubarbe
- o Raisins et raisins sec
- o Lait cru
- o Certains noix
- o Nourriture pour chat
- o Champignons
- o Des petits os comme le poulet
- o Saindoux
- o Pêches et prunes
- o Poissons car ils peuvent contenir de petits os et parasites
- o Sel
- o Sucre
- o Levure crue
- o Médicaments et vitamines pour humains
- o Patates crues
- o Sucre sans sucre (xylitol, Splenda, aspartame etc.)

Recette #1 - Biscuits au fromage

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse farine sans gluten
- 1 1/4 tasse fromage cheddar température de la pièce
- 1 oeuf
- Une petite pincée de sel
- ¼ tasse bouillon sans sel ou fait maison

PRÉPARATION

- Râper le fromage dans un bol
- Ajouter les autres ingrédients.
- Mettre au frigo pour 30 minutes.
- Fariner une surface et rouler la pâte avec un rouleau à pâtisserie.
- Une suggestion, mettre du papier ciré entre le rouleau et la pâte.
- Former la pâte en grosseur biscuit et étaler sur un plateau à biscuit graissé avec du beurre.
- Cuire au four à 375°F pour 15-18 minutes. Pour une cuisson égale, après 8 minutes, tourner le plateau à biscuit et de retourner chaque biscuit



Recette #2 - Glaçage blanc et chocolat

INGRÉDIENTS

- 12 onces de fromage à la crème température de la pièce ou yogourt nature
- 2 cuillères à table de poudre de caroube
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 2 cuillères à thé de miel non-pasteurisé
- Une pincée de sel

PRÉPARATION

- Glaçage blanc: Bien mélanger la moitié du fromage à la crème (ou yogourt) avec la vanille, le miel et le sel.
- Glaçage au chocolat: Bien mélanger l'autre moitié du fromage à la crème, le miel, la vanille, le sel et la poudre de caroube.
- Tartiner des biscuits ou gâteau pour votre chien. Réfrigérer la portion non utilisée.



Recette #3 - Biscuits pour chiens I

INGRÉDIENTS

- 2 1/2 tasses farine sans gluten
- 1/4 cuillère à thé sel
- 1 oeuf battu
- 1/2 tasse bouillon sans sel ou fait maison
- 1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux

PRÉPARATION

- Combiner la farine et le sel
- Ajouter le bouillon
- Ajouter l'oeuf battu.
- Ajouter et mélanger le beurre d'arachide
- Si trop sec, ajouter assez d'eau pour que la pâte devienne une boule.
- Former la pâte en grosseur biscuit ou autre forme.
- Étaler sur un plateau à biscuit graissé avec du beurre.
- Cuire au four à 350°F pour 25-30 minutes.
- Pour une cuisson égale, il est préférable après 15 minutes de tourner le plateau à biscuit et de retourner chaque biscuit.

Recette #4 - Gâteries aux pommes et carottes

INGRÉDIENTS:

- 2 tasses de farine sans gluten
- 1 pomme râpée avec la pelure (mais pas le centre)
- 2 carottes râpées finement
- 1 tasse d'avoine à cuisson rapide
- ¼ tasse d'huile
- ¼ tasse de mélasse biologique
- 1/4 cuillère à thé de sel

PRÉPARATION:

- Mélanger toutes les farines, sel et avoine ensemble.
- Ajouter la pomme râpée, les carottes, l'huile et la mélasse. Ajouter un peu d'eau ou du jus de pommes si la pâte est trop sèche.
- Sur une surface farinée, rouler la pâte à 7/8" d'épaisseur.
- Tailler en différentes formes désirées
- Cuire au four à 350°F pour 35-40 minutes.
- Après 40 minutes, fermez le four et laissez les biscuits dans le four pendant 1 heure encore. Ils seront croustillants.



Recette #5 – Boules au boeuf et aux légumes

INGRÉDIENTS

- 2 pots biologiques de nourritures pour bébé au boeuf et légume
- 1 tasse de farine sans gluten
- 1/2 tasse bouillon sans sel ou fait maison
- 1 oeuf battu

PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un grand bol
- Former des boules de 1/8 ou 1/4 de tasse
- Cuire au four pendant 12 à 15 minutes à 350°F
- Laissez refroidir et puis réfrigérer ou congeler

Recette #6 - Biscuit au thon et citrouille

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de thon dans l'eau non égouttée
- 1 tasse farine sans gluten
- 1 oeuf
- 2 cuillères à table d'huile d'olive et/ou carthame
- ½ cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse 100% citrouille en purée (en conserve la marque E.D. Smith est la meilleure, vous pouvez congeler le reste de la citrouille en purée non utilisée)

PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol
- Couvrir une tôle à biscuit avec un papier d'aluminium
- Étendre de manière uniforme le tout sur le papier d'aluminium, l'épaisseur devrait être environ 1/8"
- Cuire au four pendant 20 minutes à 350°F
- Après 20 minutes, sortir du four, laissez-les reposer 5 minutes, retirer le papier d'aluminium, remettre au four pendant 8 minutes. Le côté qui était sur le papier d'aluminium devrait faire face en haut.
- Laisser refroidir et couper selon votre préférence
- Je les ai coupées en languette pour mon chien et j'en donne des très petits morceaux à mes chats
- Mettre au réfrigérateur ou au congélateur

SUBSTITUT:

Au lieu de la citrouille: patate sucrée cuite en purée, carotte cuite en purée, boîte de nourriture pour bébé en conserve biologique, beurre d'arachide, beurre d'amande, compote de pommes

Au lieu du thon: poulet cuit sans os, poisson cuit sans os ou arête, viande cuite sans os

Recette #7 – Repas cru au poulet

INGRÉDIENTS

- 1 poitrine de poulet désossé et sans peau
- 1 cuisse de poulet désossé et sans peau
- 1 foie de poulet
- 1 cœur de poulet
- 1 carotte passé au robot culinaire
- 1 jaune d'eau

PRÉPARATION

- Passer au robot culinaire le jaune d'œuf avec la carotte pour en avoir une consistance presque en purée.
- Couper en morceaux les viandes
- Mélanger les viandes avec la purée de carotte et donner une portion crue selon la grosseur de votre chien

Recette #8 - Biscuits pour chiots

INGRÉDIENTS

- 3 pots de nourriture pour bébé à la saveur de boeuf, viande ou poulet
- 1/4 tasse germe de blé
- 1/4 tasse farine sans gluten

PRÉPARATION

- Mélanger les ingrédients dans un bol
- Rouler la pâte en petites boules
- Écraser légèrement la pâte avec une fourchette
- Cuire au four 350°F pour 15 minutes

Recette #9 - Bouchées au bacon

INGRÉDIENTS

- 3 tasses farine sans gluten
- 1 tasse bouillon sans sel ou fait maison
- 1 oeuf
- 1/4 tasse d'huile
- 4 tranches de bacon émiettées et cuites

PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients.
- Sur une surface farinée, rouler la pâte, 1/4" d'épaisseur.
- Former la pâte en grosseur biscuit et étaler sur un plateau à biscuit graissé avec du beurre.
- Cuire au four à 325°F pour 35-40 minutes.
- Pour une cuisson égale, il est préférable après 18 minutes de tourner le plateau à biscuit et de retourner chaque biscuit.



Recette #10 - Bouchées au bacon II

INGRÉDIENTS

- 6 tranches de bacon émietées et cuites
- 4 oeufs battus
- 1/8 tasse d'huile
- 1 tasse bouillon sans sel ou fait maison
- 1 tasse farine sans gluten
- 2 tasses germe de blé

PRÉPARATION

- Bien mélanger les ingrédients ensemble.
- Faire des biscuits à 1/4 tasse chaque, écraser légèrement avec une fourchette.
- Cuire au four à 350°F pour 15 minutes.
- Pour une cuisson égale, il est préférable après 8 minutes de tourner le plateau à biscuit et de retourner chaque biscuit.
- Fermé le four et laisser pendant une heure pour que les biscuits deviennent croustillants

Recette #11 – Ragoût poulet et thon

INGRÉDIENTS

- 1 livre poulet désossé et sans peau
- ½ livre thon désossé et sans peau
- 1 patate coupée en morceau sans peau
- 1 tasse haricot vert
- Un peu d'huile

PRÉPARATION

- Mettre au four le poulet badigeonné d'un peu d'huile pour 20 minutes à 375°F
- Mettre au four le thon badigeonné d'un peu d'huile pour 12 minutes à 450°F
- Bouillir les haricots verts et la patate pendant 20 minutes
- Ajouter le poulet et le thon aux haricots verts et patate, cuire à feu d'eau pendant 10-15 minutes
- Laisser refroidir et servir une portion selon la grosseur de votre chien

Recette #12 - Déjeuner pour chien

INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse d'avoine
- 1/2 tasse yogourt
- 1/4 tasse légumes cuits (carotte, céleri, patate douce, pommes, brocoli)
- 1/2 cuillère à thé vinaigre de cidre de pommes
- 1 cuillère à thé varech en poudre
- 1 cuillère à thé poudre de luzerne
- 1 cuillère à thé huile de graine de lin

PRÉPARATION

Tremper l'avoine dans le yogourt durant la nuit.

Le lendemain, mélanger avec les autres ingrédients et servir.

MÉDAILLES GRAVÉES POUR CHIEN ET CHAT

\$ 6.25 chaque

PETITS COLLIERS \$ 2.99 chaque

(LIVRAISON CANADA SEULEMENT)

VOIR MON SITE : <https://www.cat-a-tout.com/medaille-pour-chien-chat.php>

Colliers avec pattes imprimées et médaille gravée



*Parfait pour
petit chien et chat*

Recette #13 - Dîner pour chien

INGRÉDIENTS

- 1 livre de poulet sans eau et sans peau
- 1 livre bœuf sans os
- 1 tasse 100% purée de citrouille

PRÉPARATION

- 1) Bouillir le poulet et le bœuf dans l'eau pendant 30 minutes
- 2) Laisser refroidir et égoutter (garder un peu le bouillon)
- 3) Couper en morceaux le poulet et le boeuf
- 4) Ajouter la citrouille avec un peu de bouillon
- 5) Bien mélanger le tout
- 6) Donner une portion selon la grosseur de votre chien

Recette #14 - Brownies au millet

INGRÉDIENTS

- 1 1/4 livre de foie de boeuf ou foie de poulet
- 2 tasses germe de blé
- 2 cuillères à table de farine sans gluten
- 1 tasse de millet cuit
- 2 oeufs
- 3 cuillères à table de beurre d'arachide
- 1 cuillère à table huile d'olive
- Une pincée de sel

PRÉPARATION

- Mélanger dans un robot culinaire le foie et l'ail jusqu'à une consistance onctueuse.
- Ajouter les oeufs et le beurre d'arachide.
- Dans un autre bol, mélanger le germe de blé, la farine et le millet.
- Y ajouter le mélange de foie, l'huile et le sel. Bien mélanger.
- Étaler dans un plat à cuisson de 9" x 9".
- Cuire dans un four préchauffé à 350°F pour 20 minutes.
- Une fois refroidie couper en morceaux.

Recette #15 - Délicieux ragoût

INGRÉDIENTS

- 4 petits panais
- 2 courges jaunes coupées en cube
- 2 patates sucrées épluchées et coupées en cube
- 2 courgettes en cube
- 5 tomates
- 3 tasses de bouillon de poulet
- 1/2 tasse de millet, riz ou quinoa
- 1 pomme coupée en dés
- 3 tasses d'eau ou de bouillon maison

PRÉPARATION

- Combiner tous les ingrédients dans un chaudron.
- Amener à ébullition.
- Baisser le feu et laisser mijoter 30 minutes.

Recette #16 – Agneau et riz

INGRÉDIENTS

- 1 livre d'agneau sans os
- 1/2 tasse de riz
- Eau pour bouillir

PRÉPARATION

- Mettre le tout dans une casserole et couvrir d'eau
- Laisser mijoter pendant 40 minutes
- Laisser refroidir
- Servir.

Recette #17 – Repas au bœuf cru

INGRÉDIENTS

- 1 livre de bœuf haché maigre
- 2 onces cœur de bœuf, veau ou porc
- 2 onces foie de bœuf, veau ou porc

PRÉPARATION

- Couper en petits morceaux et servir une portion de ce repas cru à la température de la pièce

Recette #18 - Gâteau de fête

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse farine sans gluten
- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 1 pot de nourriture à bébé au boeuf
- 2 oeufs
- 2 morceaux de boeuf séché ou bacon cuit

PRÉPARATION

- Mélanger le beurre, l'huile, le pot de bébé et les oeufs, ajouter aux ingrédients secs.
- Émietter le boeuf séché ou bacon.
- Verser dans un plat à cuisson de 8x5x3.
- Cuire pendant 1 heure et 10 minutes à 325°F.
- Utiliser du yogourt ou du fromage cottage pour glacer le gâteau.



Recette #19 - Biscuits pour chiens III

INGRÉDIENTS

- 1 tasse d'avoine cuisson rapide
- 1/3 tasse de beurre
- 5 1/2 tasses bouillon très chaud sans sel ou fait maison
- 3 tasses farines de blé entier
- 1 oeuf battu

PRÉPARATION

- Verser le bouillon sur l'avoine et le beurre, laisser reposer pendant 6 minutes.
- Ajouter la farine et l'oeuf.
- Ajouter la farine et l'œuf au mélange d'avoine, une moitié de tasse à la fois et bien mélanger.
- Pétrir la pâte pendant quelques minutes, la pâte doit être raide.
- Sur une surface farinée, rouler la pâte, 1/2" d'épaisseur et tailler en des formes de votre choix.
- Une suggestion, mettre du papier ciré entre le rouleau et la pâte.
- Cuire au four à 325°F pour 50 minutes.
- Pour une cuisson égale, il est préférable après 25 minutes de tourner le plateau à biscuit et de retourner chaque biscuit.



MÉDAILLES GRAVÉES POUR CHIEN ET CHAT

\$ 6.25 chaque

PETITS COLLIERS \$ 2.99 chaque

(LIVRAISON CANADA SEULEMENT)

VOIR MON SITE : <https://www.cat-a-tout.com/medaille-pour-chien-chat.php>



Recette #20 - Glaçage au beurre d'arachides

INGRÉDIENTS

- 1 banane mûre
- 1/2 tasse de beurre d'arachide
- 1/4 tasse de germe de blé
- 1/4 tasse d'arachides hachées sans sel

PRÉPARATION

- Écraser la banana et ajouter le beurre d'arachide.
- Ajouter le germe de blé.
- Verser dans un contenant de cube à glace, saupoudrer d'arachides.
- Congeler quelques heures.



Recette #21 – Biscuits au beurre d'arachides

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de blé entier
- 1 tasse d'avoine à cuisson rapide
- 1/3 tasse de beurre d'arachides
- 1 cuillère à table de miel
- 1 cuillère à table d'huile
- 1/2 tasse d'eau
- 1 tasse de jus de pomme

PRÉPARATIONS

- Mélanger la farine et l'avoine dans un grand bol. Ajouter le jus de pomme et bien mélanger.
- Ajouter le beurre d'arachide, le miel et l'huile et mélanger le tout.
- Ajouter l'eau au besoin si la pâte est trop sèche.
- Sur une surface farinée, rouler la pâte à ¼" d'épaisseur
- Tailler selon la forme désirée.
- Cuire au four à 350°F pour 40 minutes.

Recette #22 -Délice aux haricots noirs

INGRÉDIENTS

- 1/2 livre boeuf haché cru
- 1/4 tasse bouillon de poulet
- 1/3 tasse fève noir cuit, rincé et écrasé
- 1/3 tasse de fromage cottage

PRÉPARATION

- Cuire la viande et le bouillon de poulet.
- Ajouter les fèves noires et le fromage cottage et servir.

Recette #23 - Biscuits pour chiens IV

INGRÉDIENTS

- 3 1/2 tasse farine sans gluten
- 2 tasses d'avoine à cuisson rapide
- 1 tasse de lait de coco
- 1/2 tasse bouillon sans sel ou fait maison

PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients ensemble.
- Tailler en forme désirée.
- Cuire à 300°F pour 1 heure.
- Fermer le four et laisser encore une heure.



Recette #24 - Biscuits pour chiens V

INGRÉDIENTS

- 2 1/2 tasses farine sans gluten
- 1/2 tasse germe de blé
- 1/2 tasse lait de coco
- 8 cuillères à table de beurre
- 1 oeuf battu
- 1 cuillère à table de beurre d'arachide crémeux
- 2 cuillères à table de bouillon de boeuf ou poulet
- 1/2 tasse d'eau glacée
- 6 tranches de bacon émiettées cuites
- 1/2 tasse fromage cheddar râpé

PRÉPARATION

- Dans un grand bol, combiner les ingrédients pour former une pâte.
- Tailler en forme désirée et étaler sur un plateau à biscuit graissé avec du beurre.
- Cuire au four à 350°F pour 20-25 minutes.
- Pour une cuisson égale, il est préférable après 10 minutes de tourner le plateau à biscuit et de retourner chaque biscuit.

Recette #25

Gâteries au beurre d'arachide et mélasses

INGREDIENTS

- ½ tasse beurre d'arachide crémeux
- 1 tasse de farine sans gluten
- 1 tasse d'avoine cuisson rapide
- 1 oeuf battu
- 1 cuillère à table d'huile
- 1 cuillère à table de mélasse
- ½ tasse de graines de tournesol ou de sésame

PREPARATION

- A feu doux, faire fondre le beurre d'arachide. Ajouter l'huile et la mélasse. Retirer du feu, toujours en remuant.
- Ajouter la farine et l'avoine, bien mélanger.
- Ajouter l'œuf battu.
- Ajouter les graines de tournesol
- Cuire au four à 350°F pour 30 minutes

Recette #26 - Gâteries aux pois et aux carottes

INGREDIENTS

- 1 tasse de farine sans gluten
- 1 tasse de petits pois écrasés
- 1 tasse de carotte en purée
- ½ tasse de noix hachés
- 1 œuf battu
- 1 cuillère à table d'huile
- 1 cuillère à table de mélasses

PREPARATION

- Mélanger les pois et la carotte en purée dans un bol
- Ajouter la farine et bien mélanger
- Ajouter l'œuf, l'huile et la mélasse
- Ajouter les noix
- Cuire au four pendant 30 minutes à 350°F

Recette #27 – Repas de dinde crue

INGRÉDIENTS

- 1 livre de dinde désossé et sans peau
- 1 cœur de dinde
- 1 foie de dinde
- 1 petite patate douce sans peau râpée
- 1 cuillère canneberge crue bien écrasée

PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients soit un robot culinaire ou les hacher.
- Servir crue comme repas ou collation selon la grandeur de votre chien

MÉDAILLES GRAVÉES POUR CHIEN ET CHAT

\$ 6.25 chaque

PETITS COLLIERS \$ 2.99 chaque

(LIVRAISON CANADA SEULEMENT)

VOIR MON SITE : <https://www.cat-a-tout.com/medaille-pour-chien-chat.php>

Bleu comme le ciel
Petit os aqua et
collier aqua



*Parfait pour chat
et petit/moyen chien*

Recette #28 – Ragoût de boeuf

INGRÉDIENTS

- 1 livre de bœuf haché
- 1 patate douce sans peau coupé en dés
- 2 carottes râpées
- ½ tasse pois verts
- Eau

PRÉPARATION

- Faire brunir la viande
- Ajouter la patate et les carottes
- Ajouter de l'eau et laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes
- Ajouter les pois à la fin de la cuisson

Recette #29 - Bouchées de banane

INGRÉDIENTS

- 2 1/4 tasses farine sans gluten
- 1/2 tasse de lait de coco
- 1 oeuf
- 1/3 tasse banana mûre écrasée
- 1/4 tasse d'huile
- ½ tasse bouillon sans sel ou fait maison

PRÉPARATION

- Mélanger ensemble tous les ingrédients.
- Pétrir pendant 2 minutes sur une surface farinée.
- Rouler la pâte, 1/4" d'épaisseur.
- Une suggestion, mettre du papier ciré entre le rouleau et la pâte.
- Former la pâte en grosseur biscuit et étaler sur un plateau à biscuit graissé avec du beurre.
- Cuire au four à 300°F pour 30 minutes.
- Pour une cuisson égale, il est préférable après 15 minutes de tourner le plateau à biscuit et de retourner chaque biscuit.

Recette #30 – Brownies

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de beurre
- 1 cuillère à table de miel
- 4 oeufs
- 1 tasse farine sans gluten
- 1/4 tasse de caroube en poudre
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte

Pour le glaçage:

- 12 onces de fromages à la crème
- 2 cuillères à thé de miel

PRÉPARATION

- Bien mélanger le beurre et le miel.
- Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger.
- Verser dans un moule de 10''x15'' pour 25 minutes à 350°F.
- Tourner le moule au bout de 12 minutes.

Glaçage:

- Mélanger le fromage à crème avec le miel, étendre sur le gâteau dès qu'il a refroidi.
- Couper en portions de 3 pouces.

Recette #31 – Biscuits aux carottes

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de carottes bouillies et en purées
- 2 oeufs
- 2 tasses de farine sans gluten
- 1 tasse d'avoine cuisson rapide
- 1/4 tasse de germe de blé

PRÉPARATION

- Combiner les carottes et les oeufs. Bien mélanger.
- Incorporer les ingrédients secs.
- Rouler la pâte, 1/4" d'épaisseur.
- Une suggestion, mettre du papier ciré entre le rouleau et la pâte.
- Former la pâte en grosseur biscuit et étaler sur un plateau à biscuit graissé avec du beurre.
- Balayer chaque biscuit avec le blanc d'oeuf.
- Cuire au four à 300°F pour 45 minutes.
- Pour une cuisson égale, il est préférable après 20 minutes de tourner le plateau à biscuit et de retourner chaque biscuit.



Recette #32 – Cheval et poulet cru

INGRÉDIENTS

- 80% viande de cheval cru
- 10% cœur de poulet
- 10% os de poulet ou carcasse de poulet
-

PRÉPARATION

- Passer le tout dans un hachoir à viande
- Omettre les os de poulet si vous n'avez pas d'hachoir à viande
- Servir comme repas ou collation

Recette #33 – Porc et dinde cru

INGRÉDIENTS

- 80% viande de porc
- 5% cœur de porc
- 5% rein de porc
- 10% os de dinde ou carcasse de dinde

PRÉPARATION

- Passer le tout dans un hachoir à viande
- Omettre les os de poulet si vous n'avez pas d'hachoir à viande
- Servir comme repas ou collation

Recette #34 – Poulet cru, fruits et légumes

INGRÉDIENTS

- 80% de poulet
- 5% cœur de poulet
- 5% foie de poulet
- 5% carcasse de poulet ou os de poulet
- 5% carotte, pomme, bleuet et chou frisé

PRÉPARATION

- Passer le poulet, cœur, foie et carcasse dans un hachoir à viande
- Omettre les os de poulet si vous n'avez pas d'hachoir à viande
- Passer au robot culinaire la carotte, pomme, bleuet et chou frisé
- Ajouter fruits et légumes au mélange de viande
- Servir comme repas ou collation

Recette #35 – Bouchées de caroube

INGRÉDIENTS

- 2 1/4 tasses de farine sans gluten
- 1 oeuf
- 1/4 tasse de compote aux pommes sans sucre
- 1/4 tasse d'huile
- 1 tasse de bouillon sans sel ou fait maison
- 1 cuillère à soupe de mélasse
- 1 tasse de pépites de caroube

PRÉPARATION

- Mélanger les ingrédients ensemble sauf la caroube.
- Pétrir la pâte 2 minutes environ et rouler en grosseur ¼” sur une surface farinée.
- Une suggestion, mettre du papier ciré entre le rouleau et la pâte.
- Former la pâte en grosseur biscuit et étaler sur un plateau à biscuit graissé avec du beurre.
- Cuire au four à 300°F pour 30 minutes.
- Pour une cuisson égale, il est préférable après 15 minutes de tourner le plateau à biscuit et de retourner chaque biscuit.
- Une fois les biscuits refroidis, faire fondre la caroube et tremper chaque biscuit, mettre au frigo.

