

# Recettes pour camp scouts Marfaux

Pour 20 personnes

## A ne pas oublier en partant au camp...

**Divers** : sel, bouillon, huile, sucre, farine, poivre, muscade, cannelle, ciboulette, romarin, basilic, mélange salade, herbes de Provence, sirop, thé noir et fruits, vinaigre, mayonnaise, moutarde ... boilles à eau...

## **Mais surtout :**

Sacs-poubelle, cornets plastiques, film alimentaire, aluminium, savon liquide pour les mains, papier ménage, PQ ;-)

## Quelques quantités :

**Salades ou légume (200 g par personne)**  
**Féculents secs (riz, pâtes, blé...) 80-110 g par personne**  
**Féculents mouillés (Pdt) 200 g par personne**  
**Viande, poissons, fromage... 100g (év. 150g)**

**Temps de cuisson** : Riz environ 20 minutes, Pdt environ 30 minutes (suivant la grosseur), légumes entre 15 et 30 minutes, carottes 20 à 30 minutes...

## Trucs :

- Les enfants aiment manger, leur présenter la nourriture est donc une bonne approche ! Eviter «je ne suis pas sûr que tu aimeras, prends en pas trop...» faites les participer à la vie de la cuisine, montrer leur les produits avant transformation... raconter les histoires des aliments, de leur production...
- L'eau pour les pâtes doit avoir le goût d'un bouillon (soupe).
- Garder des pâtes au chaud alors qu'elles sont cuites (remplacer  $\frac{1}{3}$  de l'eau chaude par de l'eau froide... les pâtes peuvent alors se garder plusieurs heures dans un autocuiseur...).
- Un peu d'huile versée dans les pâtes après l'égouttage permet qu'elles ne collent.

## **Petit déjeuner pour 20** Version Kellogg's : 3 l thé + 4 l lait + cacao + 3x375g Kellogg's

2 kg pain mi-blanc  
250g beurre  
500g confiture  
2 l lait chaud  
3 l lait froid  
2 l thé chaud (en faire 4 l)

## **Panckake pour 20 personnes**

15 oeufs  
150 g de beurre  
1,5 litre de lait  
3 levure chimique  
450 g de sucre  
5 sachets de sucre vanillé  
5 pincées de sel

**Stocki** : 8x3 portions (=1kg de flocons) + muscade (+poivre) ne pas oublier 5,5 l lait (ou 3,6 l lait + 2 l eau)

**Saucisse à rôtir** 150g/personne

**Riz émincé de poulet sauce curry**

2 kg Riz (80 g/pers)  
2.5 kg poulet (125 g/pers) voir plus...  
3 dl crème  
Curry ou pâte de curry douce  
2 boîtes ananas  
1 boîte cerises

**2 belles salades vertes, ajouter 3 carottes fines, 3 tomates...**

**Ratatouille :**

2 grandes courgettes du jardin (50 cm)  
2 kg tomates  
5 poivrons  
1 kg oignons-échalote - 1 petite tête d'ail  
Poivre + sel + eau au début pour que ça n'attache pas, mais pas trop !

**Raclette pour 20**

5 kg Raclette (2 demi-meules) = 110.-  
4.5 kg Pdt  
3 bocaux de cornichons 375g  
3 bocaux épis maïs  
3 bocaux petits oignons

**Pommes de terre fromage**

4.5 kg Pdt en robe des champs  
10-13 sortes de fromage = 3.3 kg

**Polenta haricots secs**

2 kg polenta (1.5 kg)  
4l lait à voir sur emballage  
Haricots secs 7 paquets de 100g  
500g oignons-échalote-ail  
400-500 g lardons

### **Hamburger pour 20**

1.5 kg viande hachée  
2 oeufs  
Farine  
Commander les pains à la boulangerie (1.20frs)  
1 salade verte  
8 tomates  
2 oignons  
20x Fromage fondu en tranche  
0.5 kg Ketchup  
2 tubes moutarde  
2 tubes Mayo

### **Pique-nique par personne**

1 Gendarme par personne  
1 oeuf par personne  
pain 1.5 kg pour 20  
carottes (1kg/10 personnes)  
concombre  $\frac{1}{4}$  personnes  
Choux-pomme  $\frac{1}{5}$  personnes  
1 Tartelette par personne

### **Sandwiches pour 20 + des pommes ou un fruit**

10 baguettes (coupées en 3-4) ou même 15 si c'est des petites  
1 salade (+  $\frac{1}{2}$  kg carottes)  
1.5 kg tomates  
1 bocal de cornichons-grand  
250 g beurre +  $\frac{1}{2}$  tube de moutarde (mélange mou !)  
1.2 kg jambon en tranches

#### **Ou au Parfait**

3 tube de parfait pour 20 personnes

#### **ou Sandwich au thon**

2 kg thon  
3-4 tubes mayo  
ciboulette, persil  
1kg tomate... + cornichons

### **Tomates au thon pour 20**

45 tomates  
2 kg de thon (7 boîtes)  
3 tubes de mayo  
ajouter les beaux morceaux des intérieurs des tomates  
1 ciboulette + 1-2 persil

### **Salade de pâtes pour 20**

1.5 kg cornettes (ça fait beaucoup !!!)  
1 bocal cornichons  
2 tubes mayo  
3 poivrons  
2 boîtes de maïs  
1 kg tomate  
1 bouteille de sauce  
(év ajouter du bouillon pour liquéfier la sauce)

### **Minestrone pour 20 en entrée**

½ kg pâtes lettres ou ½ à 1 kg spaghettis en morceaux  
2 céleris + 1 rave  
2 poireaux  
200 g carottes (à couper fin, sinon ça cuit trop longtemps !)  
quelques oignons  
bouillon 7-10 litres

### **Risotto tessinois pour 20**

1/2 pack basilic frais ou 1 tube tomate basilic  
2 oignons  
4 tomates  
3l bouillon  
Faire revenir (attention)  
6l bouillon  
1l vin blanc  
2 kg riz(pour risotto)  
1 kg champignons

### **Crêpes épaisses pour 20**

(si on fait des crêpes farcies à la viande hachée, utiliser ces quantités, sinon, besoin de multiplier par 2x pour avoir suffisamment de pâte pour des sucrées...)

1.5 kg farine	3kg farine	
7 cc sel	14 cc sel	
3 l lait	6l lait	+ 4 dl de bière
30-36 oeufs	65 oeufs	
30 cs huile	-->> afin de ne pas avoir besoin de graisser les plaques !	

#### **Farce pour les crêpes Viande**

1.5 kg viande hachée  
3 oignons...  
1.5 tube de concentré de tomate  
persil, poivre, sel, herbes...

#### **Farce pour les crêpes Bananes !**

12 bananes écrasées + 1 jus citron (ou jus d'orange)  
½ kg sucre  
chocolat râpé  
confiture

# Les desserts ! :-)

## **Bircher pour 20**

Faire une assiette de soupe en entrée !

Velouté à l'asperge ou minestrone aux lettres...

1.5 kg yogourt nature

2 kg flocons d'avoine

3 p raisins secs

2 p noisettes moulues

4 l lait (ou 4 boîtes lait condensé)

6 kg fruits...

(2.5 kg pommes, 1 kg orange, 1.5 kg poires, 1kg banane, fraises, cerises pastèque...)

## **Compote de pommes en dessert**

2.5 kg suffisent

## **Tartelettes au Citron 120 pièces**

Commander les fonds de tartelette en boulangerie (55 cts/pc)

24 citrons jus+zeste

0.8 kg beurre ramolli

40 oeufs (40 jaunes, que 20 blancs ou tout !)

1.2 kg sucre

## **Croûtes dorées pour 20**

3 kg pain rassis faire tranches 1cm épais

20 oeufs

2l lait

1/3 l huile (poêle)

1 kg sucre

1/2 cannelle en poudre (mélanger avec le sucre)

év. ajouter le reste du lait sur les croûtes dorées

## **Flocons d'avoine croustillants**

3 kg flocons d'avoine

1 l huile

250 g beurre

3-4 litre lait

1 kg sucre

## **Rochers au chocolat**      *Recette de Joël Da Costa 8PP2 - Arolla 2010*

50 g chocolat au lait	
75g chocolat noir	Mettre dans une terrine
10g graisse de coco	Ajouter et faire fondre au bain-marie
	Laisser tiédir
50 g cornflakes	mélanger à la masse encore liquide

Former des petits tas à l'aide de 2 cuillères à café.  
Déposer sur du papier sulfurisé et laisser durcir (hors du frigo).

## **Gâteau à l'ananas**      *Recette du camp d'accueil*

### Pour une plaque ronde

2 tasses de farine  
1 tasse de sucre  
1 pincée de sel  
1 sachet de sucre vanillé  
1 c.c. de poudre à lever  
2 oeufs entiers battis légèrement  
50-70 g de beurre  
le jus de la boîte d'ananas  
10 tranches d'ananas (4 en dés à ajouter à la pâte et 6 à disposer sur le gâteau)

Mélanger le tout. Cuisson 30-35 min à 220°C.

## **Tiramissu à la rhubarbe pour 4 personnes : Préparation 40 min et frigo 3h**

- 600 gr de rhubarbe
- 200 gr de sucre
- 2-3 cs de sirop de fraise - 1 dl d'eau
- 100 gr de biscuits à la cuillère ou pellerine
- 2 oeufs frais
- 200 gr de mascarpone
- 2 dl de crème entière
- Taille du moule : pas plus petit que 25x11cm, sinon ça déborde !

1. Eplucher la rhubarbe, la tailler en petit dés. Faire mijoter avec la moitié du sucre, à couvert, jusqu'à tendreté (attention, ça s'attendrit tout d'un coup et après ça fait papetch ! Donc il faut bien surveiller, en quelques minutes c'est cuit.). Laisser bien refroidir.
2. Diluer le sirop dans l'eau, en imbiber les biscuits (ou dans le jus de cuisson des fruits).
3. Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Travailler les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le mascarpone.
4. Fouetter la crème et monter les blancs en neige. Les incorporer successivement à la préparation au mascarpone.
5. Répartir la moitié des biscuits dans le plat. Recouvrir du tiers de la compote de rhubarbe, puis y étaler la moitié de la crème au mascarpone. Répartir le reste des biscuits par-dessus, puis un tiers de la compote et terminer avec le reste de la crème.
6. Laisser reposer au frais durant environ 3h. Juste avant de servir, garnir du reste de la compote de rhubarbe !

## Journée des parents pour 100 personnes (enfants, chefs et parents)

**Spaghettis multisauce (110 g/pers)** -> 11 kg de spaghettis ø 2 mm

*Les parents paient 15.-  
15 vin rouge 10 blanc  
Apéro 4 blanc + 4 oeil*

### **Sauce Pesto pour 20** *Ne pas chauffer*

10-15 boîtes de basilic frais  
3 têtes d'ail  
2 paquets pignons  
5 dl huile d'olive  
250 g parmesan  
5 pincées de sel

### **Sauce napolitaine pour 30**

4 kg tomates (si besoin en boîtes pelées)  
2 kg carotte  
1 kg oignons  
5 gousses d'ail  
6 poivrons  
1 persil  
sel+poivre+herbes...

### **Sauce champignons**

1 kg de champignons frais  
½ l de crème  
3 dl vin blanc  
300 g oignons

### **Sauce carbonara pour 24**

20 oeufs  
1.2 l de crème  
900 g de jambon (lardons, talon...)  
300 g fromage râpé parmesan ou gruyère  
8 gousses d'ail pressées

**FROMAGE râpé**  
**2 kg !!!**

20 g/pers

### **Sauce bolognaise pour 20** -> râper les légumes pour rendre la sauce plus épaisse

1.5 à 2 kg de viande hachée  
3 kg tomates (concentré en plus)  
1 kg carottes  
1 toute petite tête ail  
3 céleris  
3-5 oignons  
1 rave

### **FROMAGE râpé 2 kg (20 g/pers) !!!**

### **Dessert Tartelettes au citron** (détaillé plus haut)

### **Vaisselle plastique**

Assiettes  
couteaux- fourchettes  
verres sirop  
verre à blanc pour l'apéro  
Verres pour le vin du repas  
Tasses à café  
Café + petits chocolats  
Sucre et crème pour le café = 1 l crème

# Autres recettes à Jean-Luc

## **Pour 100 personnes, faire les salades suivantes...**

Salade carotte 4 kg  
Salade endives 3 kg + ½ kg orange  
Choux chinois 3 kg  
3 kg tomates + ½ kg oignons  
3 kg Pdt + 1 bocal cornichons  
2 kg concombres  
3 kg Riz + 2 boîtes de maïs

## **Tartelettes aux fruits**

9 kg fraises ou fruits pour 100 **tartelettes aux fraises**  
3 bonbonnes de crème fouettée

## **Croûtes aux champignons**

100 pains toast ou 4-5 kg pain  
4 kg champi (200 g par personne de champignons)  
½ l jus champignon (ou eau de cuisson ou bouillon)  
½ l huile  
150 g beurre  
2.2 l lait  
160 g farine

## **Couscous pour 1 personne**

180 g ragoût de mouton  
concentré de tomate  
200 g Pois chiches  
1 navet + 1 courgette + 5 carottes + petits-pois  
80 g semoule  
5 gros oignons  
beurre + sel  
- Faire revenir viande+oignons, verser concentré+à moitié de l'eau, ajouter le reste

## **Ragoût de boeuf pour 20 personnes**

4.1 kg de ragoût (ne pas hésiter à enlever des morceaux)  
2 oignons  
½ kg carottes  
huile, farine, épices, beurre  
eau ou bouillon éventuellement ½ l vin rouge  
3 salades vertes

## **Pommes de terre country pour 20**

3-4-5 kg pommes de terre (pas trop grosses) Charlotte  
1 dl Huile de cuisson  
2 cs sel + un peu de poivre et  
1 épice Paprika

Papier sulfurisé cuisson à 180° durant 30 minutes - remuer de toutes les 10 minutes !

# Autres recettes

## Galette de pommes de terre pour 4 personnes Gâteau aux pommes de terre

**350 g farine**

1 ½ cc de **sel**

½ **cube de levure** (env. 20 g) émietté

Mélanger le tout dans une terrine

**250 g de pomme de terre** en robe des champs pelées (variété farineuse)

Passer à la râpe, mélanger le tout

**50 g de beurre** ou margarine ramollis

½ dl d'**eau**

Ajouter, pétrir en pâte souple et lisse. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante env. 1h. Abaisser en rectangle sur env. 1 cm. fonder la plaque chemisée, bien piquer à la fourchette.

### Garniture

**125 g de Tilsit** salé en fines tranches

**40 g de beurre** ou margarine chauffer dans une casserole

**2 oignons** en rouelles, faire revenir à petit feu env. 5 min, répartir sur le fromage

**1 cs de feuille de marjolaine** finement hachée

Faire revenir dans le restant de beurre

¼ cc de **sel**

**poivre**

**200 g de pommes de terre** à chair farineuse

Tailler des copeaux d'environ 2 mm d'épaisseur, répartir directement avec les oignons et badigeonner avec le beurre de marjolaine.

Cuisson au four environ 25 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 240° C.

***Pour une préparation à l'avance :** Préparer la pâte la veille, laisser lever dans un sachet plastique au réfrigérateur durant la nuit.*

## **Sauce blanche - béchamel +++** pour 20 personnes

20 c. à soupe de farine

10 c. à soupe d'huile -ou- 100 g de beurre

2 litres de lait (sauce brune, mettre du bouillon ! Sauce tomate, concentré + bouillon)

Sel, poivre, noix de muscade...

Possibilité d'ajouter :

**vin blanc**, 5 c.s **câpres**, petits oignons, 200 g **fromage** râpé, des **légumes**, 1-2 tubes **moutarde**, 8 c.s **curry**, 5 dl crème, 500 g séré, 500 g **champignons**, 1-2 litres **Madère**

**Sauce à la moutarde** délicieuse avec poulet moutarde+ spag ou riz ou pdt...  
Pour les végétariens, possibilité de remplacer le poulet à la moutarde par une sauce **légumes/oignons à la moutarde**

# Pizza

**Pâte à pizza pour 20** -> laisser lever 1h

- 40 g de levure de boulanger (2 cubes)
  - 10 cs d'huile d'olive
  - 1 l d'eau tiède ou lait (si besoin, aller à 1.5 l)
  - 2 cc sel fin
  - 2 kg de farine
  - (1 pincée de sucre)
- 200 g de pâte par personne si on commande à la Boulangerie

## Garniture pour 20 !

- 1 kg de mozzarella **si que ça, sinon, diviser par 2 !!!**
- ½ botte de basilic
- 3 oignons et ajouter 1-2 poireaux
- 3 poivrons
- 750 g Tomates concassés en boîte ou 2 tubes de concentré !
- 1 kg tomate
- 1.5 kg Jambon
- ½ boîte de Champignons de Paris
- Poivre du moulin
- 1 boîte d'Ananas
- 200g coeur d'artichauts,
- 1 pack olives noires
- 3 boîtes de Thon
- 1 boîte d'anchois
- Divers : crevettes, Huile pimentée, 10 cl d'huile d'olive, 1 branche de thym, 1 gousse d'ail, 2 piments rouges...

# Focaccia

il vous faut (pour une focaccia de la taille environ d'1/2 plaque de four) :

- 300g de farine
- 15 cl d'eau tiède
- 40g d'huile d'olive pour la pâte
- 1 petite cuillère à café de sel fin
- 15g de levure fraîche
- 2 c. à café de thym et d'origan pour la pâte
- 20 olives (noires)
- 2 c. à soupe d'origan

pour la fin :

- du gros sel
- poivre du moulin
- de l'huile d'olive

## **Tresse au beurre (pour une tresse de 1,6 kg) *Martouf***

- 1 kg de farine de fleur
- 4 cuillerées à café de sel
- 1 cube de levure (40 g)
- 1 cuillerée à café de sucre
- 150 g de beurre
- 1 œuf
- 5,5 dl de lait

Mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre dans une terrine.

(Mettre le sucre sur la levure pour la faire fondre.)

Faire fondre le beurre, ajouter le lait froid, incorporer l'œuf battu.

(Le mélange ne doit pas avoir une température supérieure à 40 °C pour éviter de tuer la levure.)

Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique et homogène. Laisser gonfler 1 heure sous un linge humide (ne pas exposer au courant d'air.) Façonner la tresse : former deux boudins de 60 cm de long et les tresser selon la technique de la tresse à 4.

Laisser reposer au frais 20 minutes. Badigeonner avec de l'œuf pour donner la texture dorée de la tresse. Cuire 40 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Déguster de bonnes tartines... mmh

## **Thé froid en quantité**

3l eau bouillante  
10 sachets  
400-500 g de sucre  
1 jus de citron  
10 litres eau froide

## **Apéro pour 150 personnes**

7 kg tomates cherry  
3,5 kg de mozzarella en perles  
250 g de Basilic (½ litre)

## **Dessert pour 150 personnes**

4 kg de mures (ou petits fruits rouges)  
300 meringues (petites)  
2-3 litres de crème entière de la fromagerie

## **Repas du soir du Trophy (après apéro tomate/mozza)**

Potée chinoise : 100g de pâtes et 80g d'émincé (100g si tranche de viande)