

# Grimoire

des CE1-CE2

des recettes magiques

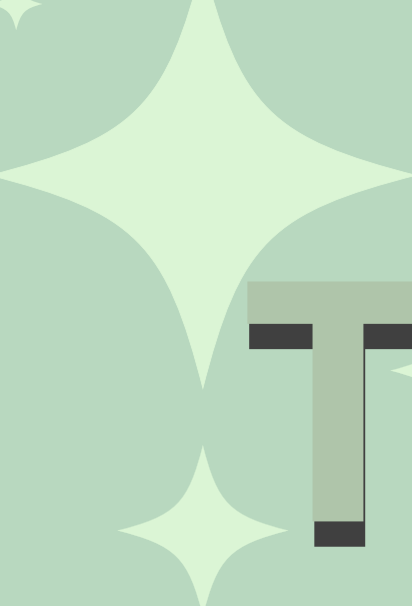




Grimoire de recettes magiques d'après  
l'album jeunesse *Aux douceurs enchantées*  
d'Aurélie Gerlach

réalisé par la classe de CE1-CE2  
de Mme Fernandez de *l'école élémentaire*  
*Les coquelicots* à Thionville.





TRANS

FOR

MA

TION



# Gaufres des licornes

Louane

🕒 15 minutes

*Des gaufres qui transforment les gourmands en licornes !*



## Ingrédients

---

200 g de farine  
1 pincée de sel  
3à g de sucre  
20 g de beurre  
3 oeufs  
25 cl de lait  
20 g de poussière d'étoiles  
corne de licorne

## Préparation

---

Mettre la farine dans un grand saladier  
Les œufs, l'huile et le beurre fondu il faut ajouter  
N'oublier pas la poussière d'étoiles  
et la corne de licorne !  
Le gaufrier il faut chauffer,  
La pâte il faut verser  
Pour les gaufres déguster  
Réciter « **Gaufré transformé licorné** »

# Gaufres des licornes à

Margot

🕒 15 minutes

*Que les gourmands deviennent des licornes à paillettes !* **paillettes**

## Ingrédients

---

200 g de farine  
1 pincée de sel  
3à g de sucre  
20 g de beurre  
3 oeufs  
25 cl de lait  
2 écailles de dragonneau

## Préparation

---

Mettre la farine dans le lavabo  
Puis verser les œufs, l'huile et le beurre fondu  
dans le pot  
N'oublier pas les écailles de dragonneau  
Le gaufrier il faut chauffer à grande eau  
Recouvrir la plaque de pâte  
Déguster avec hâte.  
Réciter : « **Transformo licorno pailleto** »

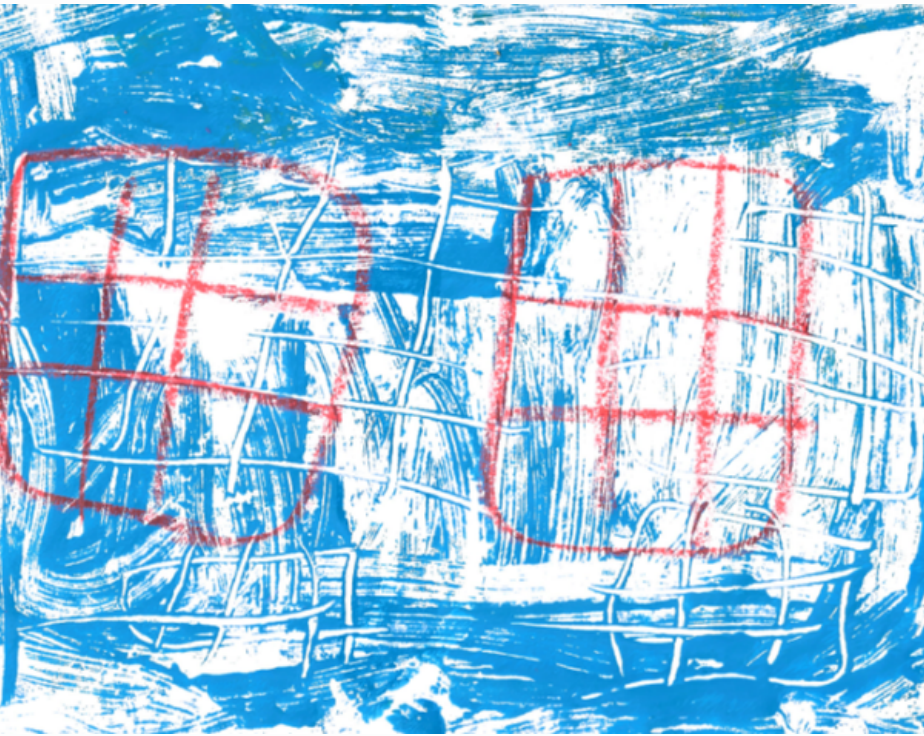


# Gaufres de transformation

Kendji

🕒 15 minutes

*Et si des gaufres pouvaient nous transformer en l'animal de nos pensées ?*



## Ingrédients

---

200 g de farine  
1 pincée de sel  
3 à 4 g de sucre  
20 g de beurre  
3 oeufs  
25 cl de lait  
10 g de poils de rat  
20 g de fourmis

## Préparation

---

Mettre la farine et les poils de rat  
Ajouter les œufs, l'huile et le beurre dans le plat  
Mettre de l'huile sur la grille  
Verser la pâte pour toute la famille.  
Recouvrir de chocolat  
Saupoudrer de fourmis  
« Abracadabra transforma anima »

# Gâteau de transformation

Hanamë

🕒 15 minutes

*Un gâteau au yaourt plein de surprises pour se transformer en ce que l'on souhaite : animal, objet, etc.*

## Ingrédients

---

½ paquet de levure chimique  
2 pots de sucre  
3 pots de farine  
1 pot de yaourt nature  
½ pot d'huile  
2 oeufs  
3 larmes de licornes  
10 g de pétales de roses  
10 g de poudre d'étoiles



## Préparation

---

La levure dans le pot, il faut ajouter  
Ajouter l'huile, le sucre, la farine dans un saladier  
Casse les œufs et verser les larmes de licorne.  
Ne pas oublier la poudre d'étoiles et les pétales  
Verser dans le moule et chauffer 30 minutes  
pour le finale  
Réciter la formule :  
« Gatotion Yaourtion, transformation ».

# Zlabia de transformation

Safaa

🕒 20 minutes

*Un zlabia par-ci, une transformation par là !*



## Ingrédients

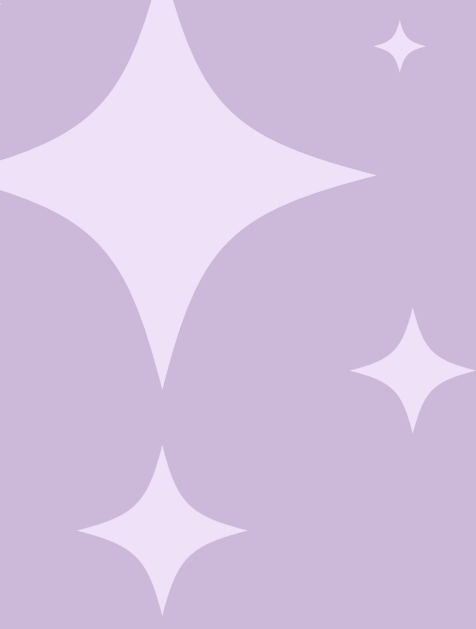
---

150 g de farine  
2 c à c de fleur d'oranger  
2 g de levure de boulanger  
sèche  
1 pincée de safran  
1 pincée de sel enchanté  
120 g de sucre semoule  
1 L d'huile  
2 cuillères à soupe de miel  
corne de licorne  
2 sabots de cheval  
60 cL d'eau  
2 bonbons ensorcelés

## Préparation

---

Mélanger farine, maïzena, sucre et levure ici  
Ajouter yaourt, huile, eau et safran aussi  
Former des tourbillons de pâte dans l'huile  
Ne pas oublier la corne de licorne, des sabots de  
cheval et les bonbons ensorcelés  
Cuire 4 à 5 minutes et plonger dans  
Le miel froid avec du sel enchanté  
Réciter : « **aux douceurs enchantées** »



**VOLER**



# Cookies volants

Tïa

🕒 15 minutes

*Vous connaissiez les soucoupes volantes, maintenant place aux cookies !*



## Ingrédients

---

85 g de beurre tendre  
85 g de sucre des fées  
25 g de sucre de lune  
150 g de farine  
100 g de chocolat noir  
1 pincée de sel  
1 c à c de levure chimique  
1 oeufs  
20 g de pétales de roses

## Préparation

---

Chauffer le four à 180 °C  
Le beurre et le sucre, il faut mélanger  
L'œuf et la farine, il faut ajouter  
Ne pas oublier les pétales de rose  
Le sucre de lune et le sucre des fées  
Former des boules chocolatées  
Mettre au four 10 minutes et crier :  
« Ouf patapouf coocoof volouf »

# Gâteau au yaourt pour voler

Thalie

🕒 15 minutes

*Et si voler n'était qu'à une part de gâteau ?*

## Ingédients

---

½ paquet de levure chimique  
2 pots de sucre  
3 pots de farine  
1 pot de yaourt nature  
½ pot d'huile  
2 oeufs  
3 larmes de licornes  
10 g de pétales de roses  
2 plumes de corbeau

## Préparation

---

Verser le yaourt, la farine, la levure  
d'un coup de stylo  
Ajouter le caramel rigolo  
Casser les œufs dans un pot  
Ne pas oublier les pétales de rose  
Ajouter les larmes de licorne  
et les plumes de corbeau  
Et crier « gatose yaourtose volose »



# Crêpes volantes

Naël

🕒 10 minutes

*Qui a besoin d'un balais quand on a des crêpes ?*



## Ingrédients

---

300 g de farine  
2 cuillères à soupe d'huile  
50 g beurre fondu  
3 oeufs  
60 cL de lait  
2 plumes de corbeau  
20 g de pétales de fleurs  
7 pattes d'araignées (pas 8 !)

## Préparation

---

Mettre la farine dans un saladier  
Il faut casser les œufs avec le lait  
Du beurre, il faut ajouter  
Mettre des plumes de corbeau, des pétales de fleurs  
et des pattes d'araignée  
Laisser une heure reposer  
La poêle, il faut chauffer  
Il n'y a plus qu'à les retourner  
Merci de crier : « Crêpe fait moi voler »

# Mousse chocovolante

Roméo

🕒 30 minutes

*Cette mousse vous donnera bien plus qu'une moustache...*

## Ingédients

---

200 g de chocolat noir  
100 g de beurre fondu  
1 pincée de sel  
3 jeunes d'œufs  
3 blancs d'œufs  
80 g de sucre glace  
1 gros corbeau  
2 araignées

## Préparation

---

Faire fondre le chocolat avec le lait  
Verser le chocolat fondu dans un saladier  
Ajouter le sucre vanillé,  
Avec un gros corbeau et deux araignées  
Casser des œufs et touiller  
Laisser reposer 4 à 5 heures  
Au frigo pour pouvoir s'envoler



# Muffins volants

Camille

🕒 10 minutes

*Le plus délicieux des moyens de transport !*



## Ingrédients

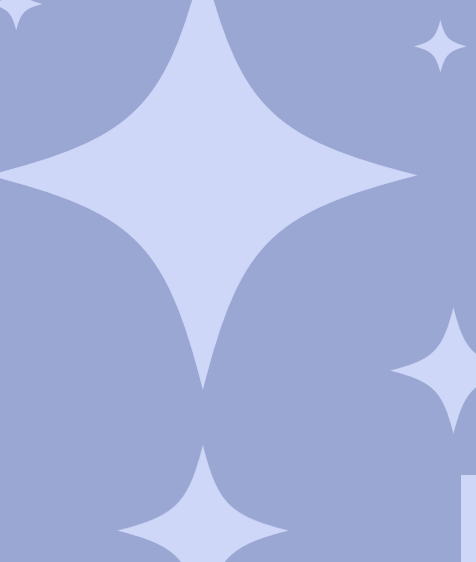
---

60 mL d'huile  
300 g de farine  
100 g de sucre  
1 sachet de levure chimique  
200 g de chocolat noir  
2 oeufs  
3 larmes de licorne  
20 g de pétales de roses  
20 g de poussière d'étoiles

## Préparation

---

Préchauffer le four  
Mélanger le chocolat et le beurre fondu,  
chacun son tour  
Casser les œufs  
Ajouter le sucre furieux  
Ajouter la farine et la levure en pluie  
N'oubliez pas les larmes de licorne, des pétales  
de rose et la poussière d'étoiles aussi.  
Mélanger le tout  
Verser dans le moule  
Dire : « **abracadabra muffina volera** »  
pour régaler les foules.



**INVI**

**SIBI**

**LITÉ**



# Pizza d'invisibilité

Théa

🕒 10 minutes

*Tellement délicieuse qu'après l'avoir faite, elle disparaîtra dans nos estomacs !*



## Ingrédients

---

- 1 pâtons
- 1 pot de sauce tomate
- 1 gorgonzola
- 1 comté
- 10 g de poudre de mandragore
- 5 cL de venin de serpent
- 1 fromage de chèvre
- 50 g de mozzarella
- 20 g de poils de rat

## Préparation

---

Chauffer le four pour faire cuire la pizza à 400 °C.  
Déposez le pâton sur le plan de travail et l'étaler.  
Ajoutez de la sauce tomate.  
Repartir le gorgonzola sur la pâte  
Ajouter le comté, la poudre de mandragore et le venin de serpent  
Disposez les tranches de fromage de chèvre en zigzaguant.  
Terminer par répartir la mozzarella  
N'oubliez pas les poils de rat.  
Mettre sur une plaque puis au four  
Réciter « Abracadabra, pizza invisibilita »

# Beignets d'invisibilité

Fa Niang

🕒 20 minutes

*Beignet, ô mon beignet, rend moi invisible s'il te plaît..*

## Ingédients

---

2 oeufs  
1 c à c de miel de lune  
½ sachet de levure chimique  
3 cuillères à soupe de sucre  
250 g de farine  
125 mL de lait  
1 yaourt  
20 g de poussière d'étoiles  
une larme de licorne



## Préparation

---

Mélanger l'œuf dans un saladier  
Ajouter de la poussière d'étoiles et une larme  
de licorne et du miel de lune  
Ajouter le sucre et le lait  
Puis mettre la farine, la levure et le yaourt  
dans le saladier  
La pâte est lisse après avoir mélangé  
Maintenant, elle doit reposer  
Ensuite, former des pâtons et les mettre  
dans l'huile pour les faire dorer  
Réciter : « **Abacadabra beignet invisibilité** »

# Biscuits d'invisibilité

Adam

🕒 20 minutes

*Étape 1 : manger un biscuit d'invisibilité, étape 2 : effrayer les copains !*



## Ingrédients

---

120 g de sucre  
250 g de farine  
125 g de beurre  
1 oeuf  
3 larmes de licorne  
20 g de poussière d'étoiles  
10 cL de miel de lune

## Préparation

---

Mélanger les ingrédients dans un saladier

Ne pas oublier les larmes de licorne, la poussière d'étoiles et le miel de lune

Les boules sont à former.

Puis à 170 °C, il faut enfourner.

Réciter : « **Biscuits invisibilité** »

# Omelette d'invisibilité

Alexandre

🕒 10 minutes

*Un oeuf de temps en temps et on devient transparent.*

## Ingrédients

---

2 oignons  
4 cuillères à soupe d'huile  
4 oeufs  
poivre, sel  
20 g de pétales de fleurs  
10 g de poils de rat  
15 g de poussière d'étoiles  
2 larmes de licornes

## Préparation

---

Les 4 œufs, il faut casser  
Pendant 2 minutes, il faut battre les œufs sans peur  
Ajouter la poussière d'étoiles, des larmes de licorne  
et des pétales de fleurs  
Verser les œufs dans la poêle  
N'oublier pas de mettre les poils  
Dire : « **Abracadrabra invisibilita** »



# Crêpes d'invisibilité

Rayan

🕒 15 minutes

*Après quelques crêpes, on peut regarder la télé jusqu'à minuit !*



## Ingrédients

---

300 g de farine  
2 cuillères à soupe d'huile  
50 g beurre fondu  
3 oeufs  
60 cL de lait  
20 g de sucre des fées  
10 g de poussière d'étoiles

## Préparation

---

Verser la farine dans un bol et creuser un petit puits  
Casser les œufs dans le puits  
Ajouter du beurre fondu aussi  
Mélanger avec la farine et le lait en pluie  
Ajouter la poussière d'étoiles et le sucre des fées aussi  
Faire chauffer la poêle  
Faire tourner les crêpes et dire : « **crêpus invisibus** ».



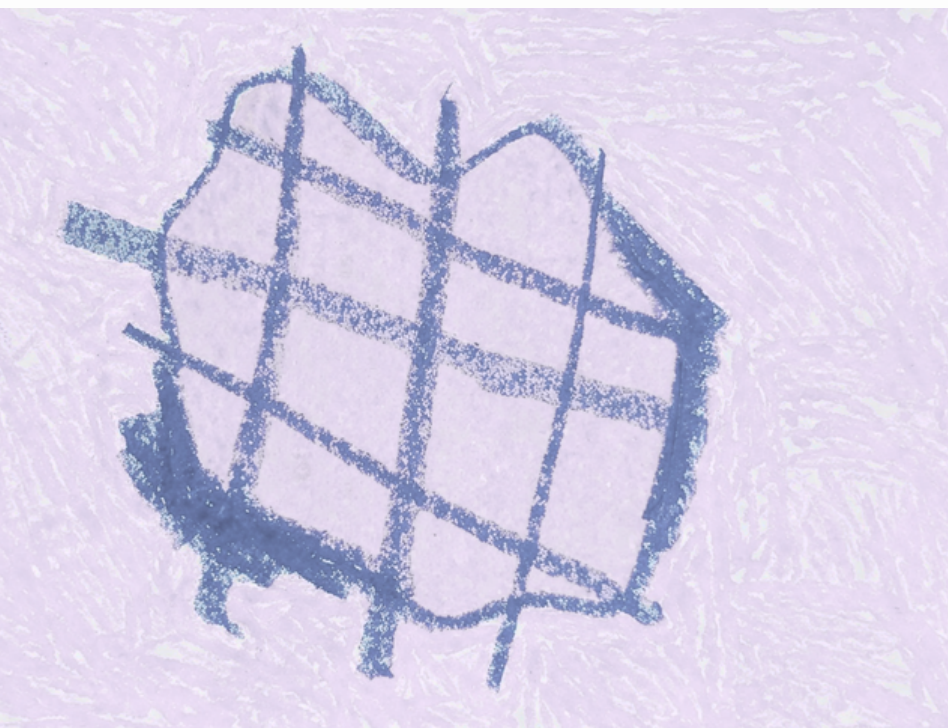
# TRAVER SER LES MURS

# Gaufres traversantes

Stëyana

🕒 15 minutes

*Des gaufres qui permettent de traverser les murs !*



## Ingrédients

---

200 g de farine  
1 pincée de sel des fées  
3à g de sucre  
20 g de beurre  
3 oeufs  
25 cl de lait  
1 corne de licorne

## Préparation

---

Verser la farine dans un saladier  
Mélanger avec le sel des fées  
Ajouter une corne de licorne  
Verser les œufs, l'huile et le beurre avant  
qu'ils se transforment  
Mettre de la pâte sur la plaque  
Attention à la flaque  
Réciter : « **Abracadabré traversé muré** »

# Crêpes volantes transersantes

Abdallah

🕒 10 minutes

## de murs

*Elles ne resteront plus collées au plafond, elles le traverseront !*

### Ingrédients

---

300 g de farine  
2 cuillères à soupe d'huile  
50 g beurre fondu  
3 oeufs  
60 cL de lait  
4 larmes de licorne  
10 cL de miel de lune

### Préparation

---

Verser la farine dans un saladier ici  
Ajouter les larmes de licorne et miel de lune  
Ajouter les œufs et faire un puit  
Mettre l'huile et le beurre aussi  
Faire chauffer la poêle  
Faire sauter les crêpes et se régaler  
Crier : « **abracadabra crêpa vola traversa** »



# Sablés de vision

Maël

🕒 10 minutes

*Des sablés pour voir à travers les murs et les traverser.*



## Ingrédients

---

120 g de sucre  
250 g de farine  
125 g de beurre  
1 oeuf  
1 pincée de cannelle  
50 g de noisettes  
1 oeil de poisson  
1 oeil de dragon

## Préparation

---

Préchauffer à 180 °C

Les œufs, il faut les casser

Ajouter la farine le beurre la cannelle  
et les noisettes hachées

Mettre un œil de poisson et de dragon

Il faut travailler la pâte potelée.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné

Au four, il faut les faire chauffer

Crier : « **Sablus noisettus à tramus** »



**CRA**

**CHER**

**DU FEU**



# Tiramisu cracheur de feu et de glace

Ayoub

🕒 15 minutes

*Un tiramisu qui passe du chaud au froid !*



## Ingrédients

---

100 g de sucre roux  
24 biscuits cuillère  
30 g de cacao amer  
3 oeufs  
250 g de mascarpone

## Préparation

---

Séparer les blancs des jaunes

Mélanger les œufs avec le sucre et la mascarpone

Verser les blancs en neige

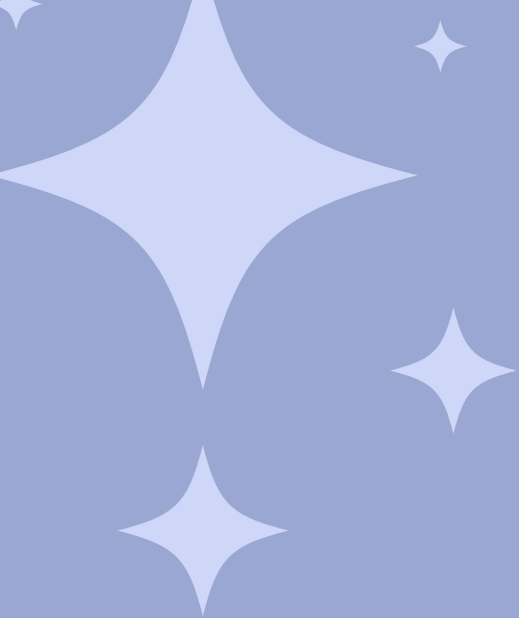
Tremper les biscuits dans le café

Ajouter des larmes de licorne et le sucre de fée

Alterner la crème et les biscuits dorés

Saupoudrer de cacao et mettre au frais

Crier : « Abracadabra chocolat glaça »



**DANSER**

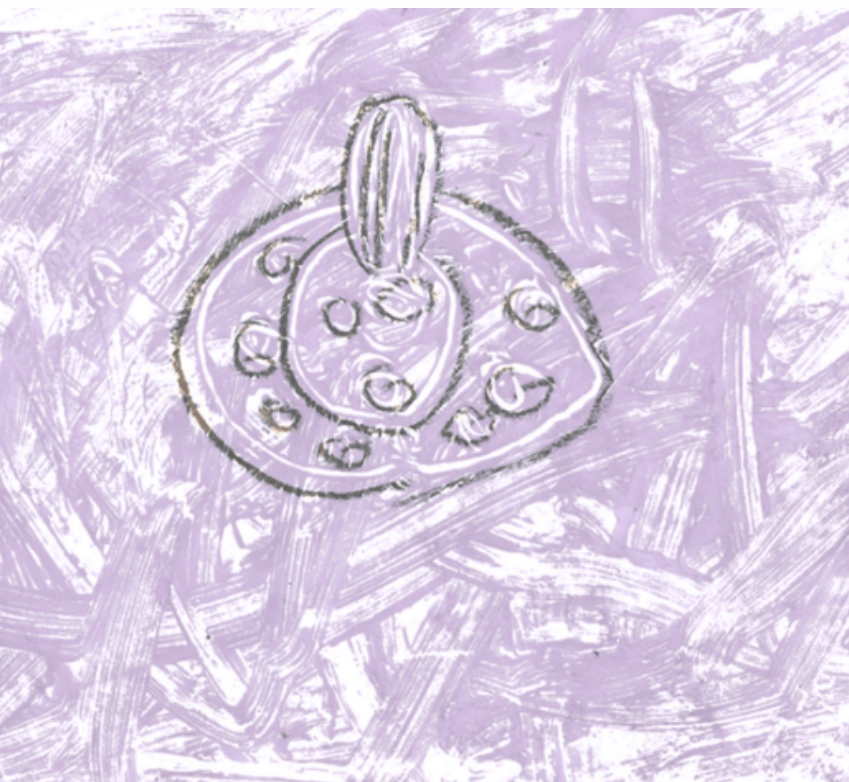


# Crêpes dansantes

Bérénice

🕒 10 minutes

*Des crêpes qui nous font avoir le rythme dans la peau !*



## Ingrédients

---

300 g de farine  
2 cuillères à soupe d'huile  
50 g beurre fondu  
3 oeufs  
60 cL de lait  
une corne de licorne  
3 larmes de licorne  
4 ailes de papillon doré

## Préparation

---

Mettre la farine dans un grand saladier  
Les œufs, l'huile, le beurre fondu  
et le lait, il faut ajouter  
Ne pas oublier les larmes de licorne,  
une corne de licorne et des ailes de papillon doré  
La poêle, il faut chauffer  
Les crêpes, il faut faire sauter  
Réciter « **crêpi licorni dansi** »



**CRÉA  
TION  
D'ANI  
MAUX**

# Lasagnes de création

Chams

🕒 30 minutes

*Envie d'un nouvel animal de compagnie ? Et pourquoi pas une chauve-souris !*



## Ingrédients

---

- 1 paquet de lasagnes
- 3 oignons
- 1 carotte
- 1 pot de sauce tomate
- 500 g de viande
- 1 pincée de sel des fées
- 1 tube de sauce pimentée
- 20 g de poils de rats

## Préparation

---

Préchauffer le four 210 °C

Il faut éplucher les légumes et les couper.

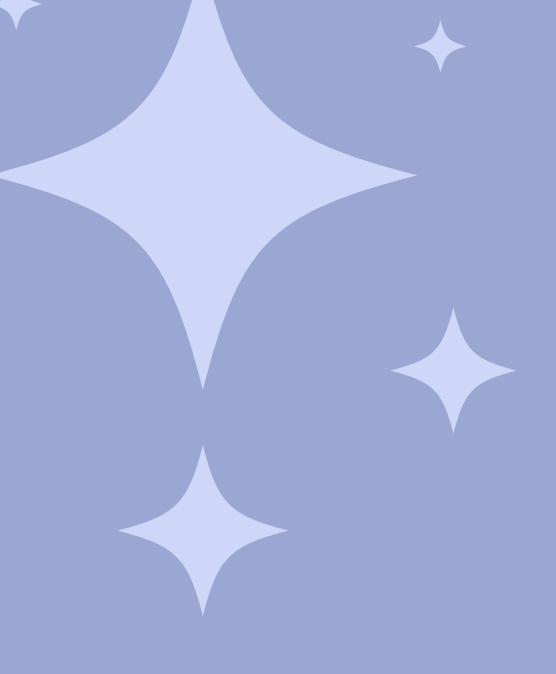
Cuire les carottes avec la viande, les poils  
et le sel des fées

Ne pas oublier la sauce tomate sur la pâte

Et il faut, alterner avec la sauce pimentée,  
les pâtes et les légumes dorés

Mettre au four et crier :

« Lasagna chauve-soura »



RÉ  
CON  
FORT

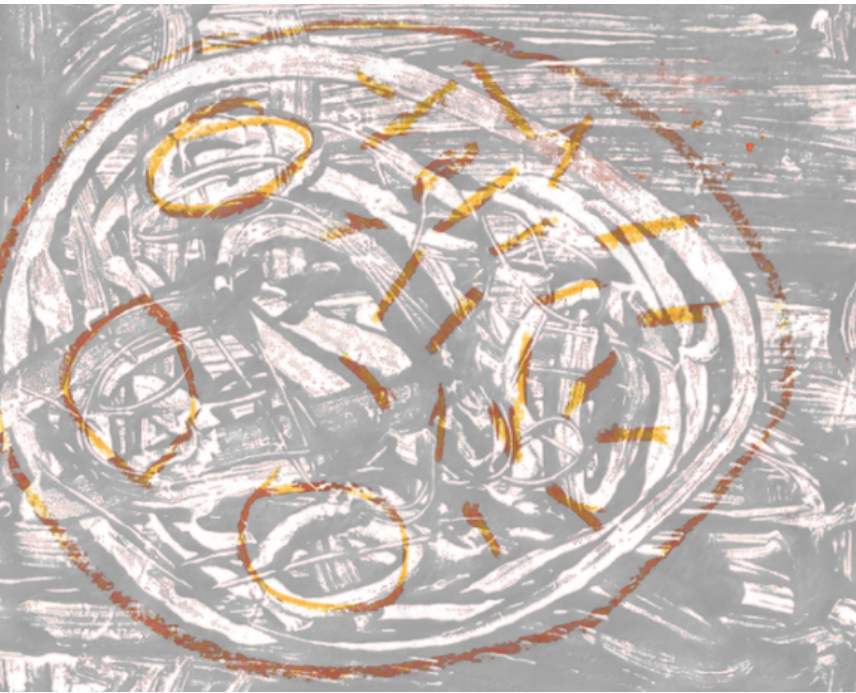


# Poulet du réconfort

Mélia

🕒 30 minutes

*Encore mieux qu'un câlin..*



## Ingrédients

---

1 oignon  
500 g de poulet  
50 cL de crème  
du fond de veau  
200 g de riz  
2 plumes de corbeau  
20 g de poudre d'étoiles

## Préparation

---

Cuire le riz

Couper le poulet et le cuire aussi

Verser la poudre d'étoiles en pluie

Ajouter la crème et le fond de veau

On mélange dans un pot

Avec des plumes de corbeau

Dire « youpi pouléti crémi réconforti »

Le poulet à la crème réconfortant de maman.