



L'Avenir

24.09.2010

Page: 16-17

Circulation: 106215

Deux livres pour les épater

Le secret d'un bon gâteau d'anniversaire? Être beau et marquer l'imagination. Les photos seront magiques.

Que retiennent les enfants d'un goûter d'anniversaire? Les disputes entre copains, que l'on peut éviter en cadrant les activités, les jeux, le décor... et bien entendu le gâteau! Les enfants n'aiment pas les pâtisseries fines et élaborées. Ce qu'ils préfèrent, c'est un quatre quart ou un gâteau au chocolat. Mais pour que l'anniversaire marque toutes les mémoires, il faut décorer le gâteau.

Bricolage ou cuisine?

Dix recettes, en tout et pour

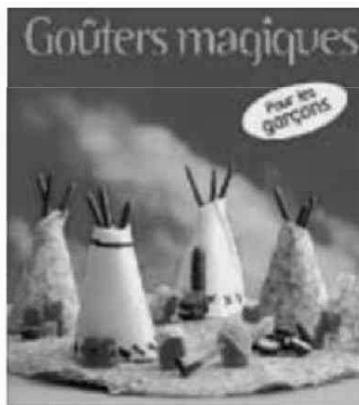
tout: génoise, génoise au chocolat, pâte sablée, pâte à crêpes... Pas besoin d'être un chef coq pour réussir les gâteaux des livres *Goûters magiques*. Par contre, il faut du doigté. Marie-Christine Mahon réussit à réaliser des tipis indiens en utilisant des Mikado comme piquets et des crêpes pour faire la tente. Pour transformer un cake marbré en gâteau, elle lui met des bonbons à la place des yeux, d'autres pour faire les narines, des tablettes de chocolat coupées en triangles pour les oreilles, et elle pique des tuiles au chocolat vendues dans le commerce pour faire les écailles... Magique, surtout si on lui glisse dans le museau deux «bougies» de type feu de Bengale.

Il y a un livre pour les garçons, et un pour les filles... Car avant 10 ans, les intérêts restent très différents, d'un sexe à l'autre. Le château de princesse, est bien entendu un must chez les filles. On

le réalise en surmontant un gâteau rond et plat d'une charlotte.

Deux biscuits barquettes pour les portes, un peu de colorant rose sur la charlotte, du sucre rose pour décorer la base, un bonbon ruban rose, et une arche de princesses réalisée grâce à trois bonbons «twisters» courbés. N'oubliez pas les tours: des cigarettes russes colorées en rose (au colorant bombe) surmontés de meringues. Marie-Christine donne aussi les explications pour réaliser un carrosse en biscuit, avec des «hosties» pour faire les roues... Et pour les filles allergiques aux princesses, une nursery, un loup, ou une salle de danse. ■ **A.S.**

► Marie-Christine Mathon de Monaghan «Goûters magiques», éditions Albin Michel. Il existe un volume pour les filles et un pour les garçons, tous deux au prix de 12 €.



À vous de choisir: faire la surprise ou demander aux enfants de mettre la main à la pâte... C'est mieux que des cocottes en papier!