



Recettes
DE JUIN
POUR CHIENS

WOUF'CHEF



EMPORTE-PIÈCES

CROQUANTS COURGETTE & POMME



Préparation : 5 min

Difficulté : Facile

Ingrédients

- 1 courgette moyenne (environ 200 g), râpée et bien essorée
- 1 pomme moyenne (environ 150 g), râpée
- 300 g de farine de blé entier
- 2 gros œufs
- 60 ml de bouillon de poulet sans sel ajouté



Matériel

- Four
- Mixeur
- Emportes-pièces



Instruction

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Râpez la courgette et la pomme, puis pressez-les bien pour éliminer l'excès d'eau. Cela aidera à obtenir des biscuits plus croquants.
3. Dans un grand bol, mélangez la courgette râpée, la pomme râpée, la farine de blé entier, les œufs et le bouillon de poulet. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Sur une surface légèrement farinée, étalez la pâte à une épaisseur d'environ 0,5 cm.
5. Utilisez un emporte-pièce pour découper des formes. Disposez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
6. Faites cuire au four préchauffé pendant 30 à 35 minutes, en retournant les biscuits à mi-cuisson pour qu'ils dorent uniformément.
7. Une fois cuits, éteignez le four et laissez les biscuits à l'intérieur pour qu'ils sèchent et deviennent encore plus croquants, environ 1 heure.
8. Laissez refroidir les biscuits sur une grille après les avoir retirés du four.
9. Servez à votre loulou ! Un délice !



MOULES EN SILICONE

SUMMER YOGURT



Préparation : 5 min

Difficulté : Facile

Ingrédients

- 200 g de courgettes, pelées et coupées en petits morceaux
- 100 g de myrtilles fraîches
- 100 g de yaourt nature sans sucre

Matériel

- Mixeur
- Moules en silicone
- Congélateur



Instructions

1. Place les morceaux de courgettes et les myrtilles dans un mixeur.
2. Mixe jusqu'à obtenir une purée lisse.
3. Ajoutes le yaourt à la purée et mixe à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Verse le mélange dans les moules.
5. Place les moules au congélateur pendant au moins 4 heures, ou jusqu'à ce que les glaces soient complètement prises.
6. Sors les glaces des moules et laisse ton chien profiter de cette friandise rafraîchissante !



GLACE PECHÉ-CAROTTE



Ces friandises combinent la douceur de la pêche et les bienfaits de la carotte pour une glace 100% santé et savoureuse.

Préparation : 5 min

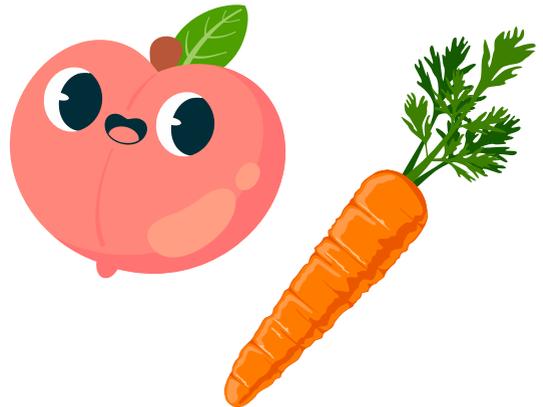
Difficulté : Facile

Ingrédients

- 200 g de pêches fraîches, dénoyautées et coupées en petits morceaux
- 100 g de carottes, pelées et coupées en petits morceaux
- 100 g de lait d'amande non sucré

Matériel

- Mixeur
- Congélateur
- Moules en silicone



Instructions



- Placez les morceaux de pêches et de carottes dans un mixeur.
- Ajoutez le lait d'amande et mixe jusqu'à obtenir une purée lisse.
- Versez le mélange dans les moules Wouf'Chef
- Placez les moules au congélateur pendant au moins 4 heures, ou jusqu'à ce que les glaces soient complètement prises.
- Sortez les glaces des moules et laissez votre chien profiter de cette friandise originale et rafraîchissante !





VOUS AIMEZ NOS RECETTES ?

**ENVOYEZ-NOUS
VOS PHOTOS**

**WWW.WOUFCHEF.COM
CONTACT@WOUFCHEF.COM
INSTAGRAM : @WOUFCHEF**

