

Cuisiner des friandises pour chiens avec quelques ingrédients simples et sains s'avère être à la portée de tous et de plus nos loulous en raffolent

## BONBONS A LA CAROTTE



### **Liste des courses :**

- 300g de farine complète ou 200g de farine complète + 100g d'avoine moulue
- 1 pincée de levure chimique
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100ml d'eau
- 2 ou 3 carottes
- Un peu de gruyère râpé pour améliorer le goût (optionnel)

### **Préparation :**

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, l'œuf, l'huile d'olive et l'eau.

Mixez finement les carottes et ajoutez-les à l'appareil. Mélangez le tout à la main.

A l'aide d'une cuillère à café, prenez une petite quantité de pâte et formez des petites boulettes en les roulant dans la paume de vos mains farinées. Disposez-les sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

### **Cuisson :**

20 minutes au four à 180° (TH 6)

### **Conservation :**

Après complet refroidissement, rangez-les dans une boîte hermétique et conservez-les à l'abri de l'humidité

## FRIANDISES AU POTIRON



### **Liste des courses :**

- 115 ml de bouillon ou d'eau fraîche non salée et non assaisonnée (ou bien un autre liquide que votre chien apprécie et qui lui est adapté)
- 3 cuillères à soupe de gélatine en poudre de qualité (contient beaucoup d'acides aminés qui apportent un grand nombre de mesures préventives et curatives pour votre animal. La gélatine permet, entre autres, de soutenir la digestion, de réduire le stress, de soulager en cas de douleurs articulaires ou encore d'améliorer la qualité du poil, des griffes, des os et de tous les tissus conjonctifs)
- 115 grammes de purée de potiron

### **Préparation :**

Commencez par préparer le bouillon et réservez la quantité nécessaire à la préparation des bonbons dans une casserole. Faites chauffer votre casserole de bouillon à feu doux et versez la poudre de gélatine.

Laissez reposer pendant environ cinq minutes ou plus, jusqu'à ce que la gélatine en poudre s'étende et se gélifie. Une fois que la gélatine a gonflé, remuez doucement le mélange toujours à feu doux jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute. Attention à ne pas vouloir aller trop vite en augmentant la température, car une chaleur trop intense peut réduire la force de prise de la gélatine.

Une fois la gélatine parfaitement dissoute, retirez la casserole du feu. Pesez votre purée de potiron et travaillez-la un peu afin d'obtenir une texture lisse qui se mélangera parfaitement avec le bouillon et la gélatine. Ajoutez donc votre mélange de gélatine et bouillon à la purée de potiron et remuez bien. Le mélange doit être homogène.

Une fois prêt, versez votre mélange dans les moules.

Ces bonbons peuvent être préparés dans des petits moules individuels, mais si vous n'en avez pas, un moule à gâteau simple fera l'affaire. Il suffira de détailler les bonbons en petits dés une fois le mélange bien pris.

Enfin, placez au frais pendant au moins 2 heures afin que les bonbons prennent bien.

# FRIANDISES A LA POMME



## **Liste des courses :**

- 1 œuf battu
- 1 pomme épluchée et rappée (attention à enlever les pépins)
- 3 petites cuillères de beurre de cacahuètes ( ! en petite quantité)
- 1 petite dose de farine de blé (ou de farine de noix de coco)
- 2/3 d'un verre de flocon d'avoine
- 1/2 verre de persil séché

## **Préparation :**

Mixez tous les ingrédients dans un bol et laissez reposer pendant 5 minutes  
Faites des boules compactes et disposez les sur du papier cuisson. Utilisez le dos de la cuillère pour écraser les boules et en faire des petits "disques plats".

## **Cuisson :**

Préchauffez le four à 150°C

Mettez au four pendant environ 30-40 minutes. Laissez reposer ensuite à température ambiante.

## **Conservation :**

Conserver ces friandises au frais

# CARRES A LA SARDINE



## **Liste des courses :**

- 400g farine complète
- 3 œufs
- 1 pot de yaourts (probiotiques)
- Une boîte rincée de sardines à l'huile (riche en protéines)
- 2 c à soupe d'huile d'olive (omégas)
- 1 pomme râpée
- 1 carotte râpée
- 1 tasse à café de flocons d'avoine (riche en fibres)
- Un soupçon d'herbes de Provence (bon pour les intestins fragiles)

## **Préparation :**

Ecrasez les sardines, râpez la carotte et la pomme. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez le tout. Étalez l'appareil sur une feuille de papier cuisson. Découpez des carrés avec une roulette à pizzas. Glissez sur une plaque allant au four

## **Cuisson :**

30 minutes à 180° et laisser sécher à l'air libre

## **Conservation :**

Conserver ces friandises au frais

# LAMELLES DE VIANDE SECHEE



## **Liste des courses :**

Un filet de viande blanche ou rouge au choix (poulet, dinde, canard, bœuf, agneau...).

## **Préparation :**

Retirez le maximum de gras car même une fois la viande séchée, le gras tend à s'oxyder et à donner un goût rance à la friandise.

Coupez vos filets en tranches, le plus finement possible.

Une fois vos lamelles découpées, vous pouvez les tortiller sur elles-mêmes afin d'obtenir des torsades. Cette étape est optionnelle et a un simple objectif esthétique.

Déposez-les ensuite sur une feuille de papier sulfurisé préalablement déposée sur une plaque de cuisson. Il ne vous reste plus qu'à les enfourner ou les faire sécher dans un déshydrateur.

## **Cuisson :**

5 à 10 heures à 50°.

Le processus de séchage est assez long. Vérifiez de temps à autre la cuisson en laissant la porte du four ouverte quelques secondes afin de laisser s'échapper l'humidité.

En fonction du pourcentage de gras de la viande que vous avez choisie, il est possible que cette dernière rende un peu de gras. Dans ce cas, épongez les sticks avec du papier absorbant. Pour la dernière heure de cuisson, vous pouvez augmenter la température à 70°.

## **Conservation :**

10 jours dans un endroit tempéré ou quelques mois au congélateur

# BONBONS AU POISSON



## **Liste des courses (+/- 200 pièces):**

- 250g de filet de colin
- 500g de farine de riz complète
- 250g de farine d'épeautre
- 2c à soupe d'huile de saumon
- 3 jaunes d'œufs
- Eau de cuisson du poisson

## **Préparation :**

Cuire le poisson, le laisser refroidir et mixer.

Malaxer les farines, les œufs, l'huile, le poisson mixé et l'eau de cuisson. (vous obtiendrez une pâte telle une pâte à tarte).

Étaler la pâte et découper avec une empreinte (je prends un bouchon afin que les friandises ne soient pas trop grandes)

## **Cuisson :**

15 minutes à 180°

## **Conservation :**

Laisser refroidir et sécher à l'air libre. Conserver les biscuits dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité. (conservation une quinzaine de jours)

# FRIANDISES AUX FOIES DE VOLAILLE



## **Liste des courses :**

- 250g de foie de volaille
- 60g de farine complète
- 1c à soupe yaourt nature
- 1c à soupe huile d'olive
- 1 œuf

## **Préparation :**

Faites cuire les foies dans de l'eau légèrement salée. Laissez refroidir et mixez.

Ajoutez la farine, le yaourt, l'huile d'olive et l'œuf et mixez le tout.

Étalez la pâte sur du papier cuisson et découpez des petits carrés ou aidez-vous d'empruntes

## **Cuisson :**

15 à 20 minutes à 200° chaleur tournante

## **Conservation :**

Laissez refroidir et gardez vos biscuits dans une boîte hermétique. (conservation une quinzaine de jours)

## FRIANDISES AU THON



### **Liste des courses :**

- 250 gr de farine complète
- 2 œufs entiers
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 boîte de thon 160g avec son jus

### **Préparation :**

Dans un mixer ou à la main, mélangez la farine, les œufs et le thon.

Continuez à malaxer jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné (abaisser à 0,5cm).

À l'emporte-pièce ou au gré de votre fantaisie, découpez de manière à obtenir la taille d'une friandise normale.

Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson.

### **Cuisson :**

+/- 10 minutes selon l'épaisseur à 200°

### **Conservation :**

1 mois au frais



## BISCUITS A LA CITROUILLE



### **Liste des courses :**

- 2 tasses (500 ml) de flocons d'avoine
- Une demi-pomme
- ½ tasse (125 ml) de purée de citrouille
- 1 œuf

### **Préparation :**

Broyer les flocons d'avoine dans un robot culinaire.

Couper la moitié de pomme en fines tranches, puis en petits cubes.

Mélanger dans un bol la purée de citrouille, les morceaux de pomme et l'œuf.

Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter les flocons d'avoine broyés en brassant tranquillement afin de former une pâte.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte à environ 1 cm d'épaisseur.

Utiliser un emporte-pièce en forme d'os pour couper la pâte et former les biscuits.

Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

### **Cuisson :**

15 minutes à 160°

### **Conservation :**

1 mois à température ambiante

# BISCUITS AUX MAQUEREAUX



## **Liste des courses :**

- 250g de farine de riz
- 250g de farine de petit épeautre
- 2 œufs
- un peu d'huile d'olive
- 1 peu d'eau
- 250g de filets de maquereaux cuits réduits en purée

## **Préparation :**

Mélanger le tout, étaler et découper avec une empreinte.

## **Cuisson :**

15 minutes à 180°

## **Conservation :**

1 mois au frais

# FRIANDISES AU POULET



## **Liste des courses :**

- 210g de farine de riz
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de fond de volaille sans sel
- 2 filets de poulet cuits en petits cubes
- 250ml d'eau chaude

## **Préparation :**

Mélangez le fond de volaille dans un peu d'eau chaude.

Ajoutez la farine, l'œuf, les dés de poulet hachés et le reste d'eau chaude jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Abaissez la pâte avec un rouleau à pâtisserie.

Avec un emporte-pièce, formez les biscuits et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

## **Cuisson :**

30 minutes à 180°

## **Conservation :**

Laisser sécher et conserver dans une boîte hermétique (1 mois)

# BISCUITS A LA COURGE BUTTERNUT



## **Liste des courses :**

- 1 tasse et demie de compote de pommes sans sucre
- 200g de courge butternut précuite
- 2 œufs
- 4 tasses pleines de farine d'avoine

## **Préparation :**

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier, jusqu'à ce ne plus voir de traces de farine. Si la pâte est trop humide ou trop sèche, ajoutez de la farine ou de la compote.

Étalez la pâte avec un rouleau de pâtisserie et découpez des gâteaux à l'aide d'un emporte-pièce.

Disposez les gâteaux sur une plaque garnie de papier cuisson.

## **Cuisson :**

20 minutes à 180°

## **Conservation :**

Laisser sécher et conserver dans une boîte hermétique

# BONBONS VIANDE, PATATES DOUCES, POTIRONS



## **Liste des courses :**

- 250g de viande hachée (poulet, dinde, bœuf...)
- 2 grosses patates douces
- 1 grosse poignée de potiron en cubes
- quelques cuillères de fécule de pomme de terre

## **Préparation :**

Faites cuire les patates douces et le potiron 15 min à l'eau, après les avoir lavés, épluchés, et coupés en dés.

Pendant ce temps, faites rissoler la viande hachée dans une poêle, sans ajout de matière grasse ni de sel.

Ecrasez grossièrement les patates douces et le potiron cuits et laissez refroidir.

Quand la purée a suffisamment refroidi pour être touchée, incorporez-y la viande hachée et quelques cuillères de fécule de pomme de terre.

Prenez de petites quantités du mélange et faites-en des boulettes. Si elles ne tiennent pas, rajoutez un peu de fécule.

## **Cuisson :**

25 minutes à 180°

## **Conservation :**

Laisser sécher et conserver dans une boîte hermétique (15 jours). Congeler le surplus

# BISCUITS PATATES DOUCES ET POMMES



## **Liste des courses :**

- 1 patate douce
- 2 œufs
- 400 gr de farine de blé complète ou d'épeautre
- 1 tasse de compote de pomme non sucrée

## **Préparation :**

Préchauffez votre four à 175°.

Cuisez la patate douce au micro-ondes pendant 6 minutes à puissance maximum.

Retirer la peau des patates.

Réduisez la patate douce en purée dans un bol à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez la farine dans un saladier, les 2 œufs puis la compote de pomme

Mélangez bien l'ensemble afin de former une pâte

Formez une boule et étalez-la sur 2 cm d'épaisseur

Découpez des formes à l'aide d'emporte-pièces et placez-les sur une plaque garnie de papier cuisson.

## **Cuisson :**

45 minutes à 175°

# SABLES A LA COURGETTE



## **Liste des courses :**

- 320 g de farine de riz
- 200 g de courgette
- 1 cuillère à soupe de parmesan
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1/2 cube de bouillon de bœuf dégraissé
- 50 cl + 10 cl d'eau

## **Préparation :**

Épluchez les courgettes et coupez-les en petits dés. Préparez un bouillon en diluant le 1/2 cube de bœuf dans 1/2 litre d'eau. Portez à ébullition et plongez les courgettes que vous faites cuire pendant 10 à 12 minutes.

Égouttez les cubes de courgette mais conservez 5 cl de bouillon de cuisson, soit environ 6 cuillères à soupe.

Écrasez grossièrement les cubes de courgette en laissant quelques morceaux et mettez à refroidir.

Mélangez la farine, le persil et le parmesan dans un grand saladier.

Dans un autre bol, mélangez la préparation à base de courgettes, les 10 cl d'eau restants et le bouillon réservé.

Ajoutez alors le mélange à base de farine et remuez jusqu'à obtenir une pâte qui se décolle des bords du saladier.

Formez ensuite des petites boules que vous poserez sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez légèrement chaque boulette.

## **Cuisson :**

25 minutes à 180°

## **Conservation :**

Jusqu'à **8 jours** au réfrigérateur dans une boîte hermétique. Ils peuvent aussi se congeler. Il vous suffira alors de faire décongeler lentement au réfrigérateur la quantité souhaitée le moment venu.

# BONBONS CAROTTES ET BANANES



**Liste des courses** : (pour environ 170 boules)

- 2 carottes
- 2 bananes
- 400 g de féculé (de pomme de terre)
- 200 g de flocons d'avoine ou de polenta
- 100 ml d'huile d'olive
- un peu d'eau

**Préparation** :

Râper les carottes et écraser les bananes en purée à la fourchette.

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.

Dans le cas où vous utiliseriez de la polenta, veillez à ce que la pâte soit un peu plus humide. Si la pâte est trop sèche, rajouter un peu d'eau.

Former des boules de 1 ou 2 cm avec les mains.

Déposer sur une plaque garnie de papier cuisson.

**Cuisson** :

35 minutes à 150° (chaleur tournante)



# BISCUITS AU FROMAGE



Sans en abuser, quelques biscuits au fromage sont toujours appréciés !

## **Liste des courses :**

- 260 g de farine d'épeautre
- 200 g de cheddar râpé
- 120 ml d'huile végétale
- 60 ml d'eau

## **Préparation :**

Mélangez dans un saladier la farine, le fromage et l'huile.

Ajoutez au mélange l'eau, progressivement jusqu'à obtenir une pâte épaisse.

Divisez ensuite la pâte en petites portions et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

## **Cuisson :**

10 à 15 minutes à 200° (chaleur tournante)

Quand les biscuits sont bruns-dorés, sortez-les du four et laissez refroidir.

## **Conservation :**

Vous pouvez les conserver 15 jours au réfrigérateur.

# FRIANDISES A LA BANANE SANS CEREALES



Pour une cinquantaine de biscuits

## **Liste des courses :**

- 1 banane moyenne
- 3 cuillères à soupe bombées de beurre de cacahuètes non sucré
- 1 œuf
- 210 g de farine de pois chiches

## **Préparation :**

Épluchez et écrasez grossièrement la banane à la fourchette.

Dans le bol d'un robot (ou dans un bol tout simple, mais ce sera un peu plus long), disposez la banane, le beurre de cacahuètes, l'œuf entier et la farine.

Mélangez jusqu'à obtenir une boule.

Saupoudrez votre plan de travail de farine et étalez la pâte (attention, elle est un peu collante) pour lui donner 1 bon cm d'épaisseur.

Découpez les biscuits à l'aide des emporte-pièces et déposez-les sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

## **Cuisson :**

10 à 15 minutes à 180° (chaleur tournante)

## **Conservation :**

Au réfrigérateur dans un récipient hermétique pendant une semaine ou les congeler dans un sachet bien fermé et les garder ainsi 6 mois (les biscuits ne collent pas entre eux, vous pourrez ainsi en dégeler quelques-uns à la demande).