

cookbook

13 recettes faciles & saines
à faire pour votre chien



by  dogofriends



INDEX



Cuisinez avec et pour votre chien!	3
Lignes directrices pour faire ses propres recettes pour chien	4
Vitamines et valeurs nutritionnelles	4
Quels aliments ne peut-il en aucun cas manger ?	5
Snacks pour chien	7
Biscuits au beurre de cacahuète	8
Collations au yoghourt	9
Biscuits au fromage	10
Frites de patates douces	11
Poulet fruité Jerky	12
Plats faits maison	13
Omelette aux épinards et au saumon	14
Riz sauté pour chien	15
Un ragoût	16
Tofu et pommes de terre	17
Petit déjeuner sain au yoghourt	18
Occasions spéciales	19
Anniversaire: PupCakes	20
Halloween: Os charnus	21
Noël: Biscuits à la menthe	22

Cuisinez **AVEC & POUR** votre chien !

Avez-vous déjà désiré cuisiner avec votre chien? Voici votre chance! Grâce à ce livre de recettes, vous pouvez cuisiner avec et pour votre chien.

Des plats faits maison peuvent apporter de nombreux avantages. Non seulement vous lui offrez une dose supplémentaire de vitamines, mais en plus c'est préparé avec amour ! Il remarquera la différence dans son alimentation et vous appréciera d'autant plus.

Dans ce livre, vous trouverez en plus des recettes, différentes lignes directrices qui vous aideront à réfléchir et à en créer par vous-même.



Lignes directrices pour faire ses propres recettes pour chien



Vitamines et valeurs nutritionnelles

Tout comme nous, les chiens ont besoin de certaines vitamines. Nous vous conseillons de mélanger ces recettes à son alimentation habituelle. Ainsi, votre chien recevra avec certitude toutes les vitamines nécessaires à son bien-être.

Faites attention aux proportions. Des chiens plus grands ou plus âgés mangeront plus que des chiots ou des chiens de petite taille. Préférez de plus petites portions pour éviter tout risque de surpoids.

Voici la liste des valeurs nutritionnelles dont votre chien a besoin quotidiennement

40% de protéines : viandes, poissons, œufs et produits laitiers.

10% de glucides : céréales et fèves.

50% de légumes.

Graisses provenant d'huiles et de viandes

Calcium: présent dans différents aliments mais aussi disponible sous forme de suppléments.

Acides gras : jaunes d'œuf cuits, flocons d'avoine, huiles végétales et autres.

Quels aliments ne peut-il en aucun cas manger ?

Certaines recettes ressembleront fortement aux recettes pour l'homme.

Pourtant, certains ingrédients sont très toxiques pour le chien et peuvent même mener à sa mort.

Il est donc extrêmement important que vous soyez prudent quand vous cuisinez pour votre animal.



Si votre chien a malgré tout mangé un aliment dangereux, **contactez directement votre vétérinaire** et précisez-lui la quantité et le type d'aliment avalé.

VOICI LA LISTE D'ALIMENTS À ÉVITER À TOUT PRIX:



Le chocolat

Le chocolat est toxique pour son cœur et son système nerveux. Absorbé en grande quantité il peut provoquer la mort de votre chiot.

Les os et arêtes de poisson

Les os de volaille, de lapin et les os cuits sont cassants et risquent donc de lacérer son estomac.

Les oignons

Les oignons sont très toxiques pour le sang de votre chiot.

L'alcool

Quelques gorgées suffisent pour désorienter votre chien. Une ingestion en grande quantité peut s'avérer mortelle pour lui.

L'avocat

Les conséquences d'une ingestion d'une trop grande quantité d'avocats peuvent être fatales pour votre chiot.

Les raisins

Qu'il soit sec ou frais, le raisin est très dangereux. Intoxication dès 4 grammes par kilo pour le raisin sec.

Le sel

Ingéré en grande quantité, le sel est potentiellement mortel pour votre chiot. Intoxication dès 4 grammes par kilo.

SNACK

pour chien

Les snacks sont sans aucun doute la préparation pour chien la plus souvent réalisée à la maison. Ils sont également faciles à préparer et peuvent être donnés en dehors des repas normaux de votre chien. Ici, vous n'avez pas spécialement besoin de faire attention aux apports nutritionnels comme votre chien reçoit cette collation en plus de son alimentation quotidienne.



BISCUITS

au beurre de cacahuète



Les chiens aiment le beurre de cacahuète et grâce à ces biscuits, vous pourrez intégrer de l'huile de poisson à leur alimentation. L'huile de poisson contient de l'Omega 3 et rend le poil de votre chien plus sain et plus fort.

Achetez des beurres de cacahuète biologiques ou faites vous-même votre propre liniment avec de l'huile d'arachide et des cacahuètes. Les beurres de cacahuète industriels contiennent souvent des huiles et d'autres produits-ajoutés qui sont nocifs.

Ingédients

260 g de farine

90 g de flocons
d'avoine

240 ml de
beurre de
cacahuète

1 c.à.s. de miel

1/2 c.à.s. d'huile
de poisson

360 ml d'eau

Préparation

Préchauffez le four à 175°C.

Mélangez la farine et les flocons d'avoine dans un grand récipient. Ajoutez 240ml d'eau et mélangez bien le tout. Ajoutez ensuite le beurre de cacahuète, le miel et l'huile de poisson. Versez le reste de l'eau petit à petit, tout en continuant de remuer.

Étalez votre pâte et découpez des formes. Placez-les sur votre plaque et laissez cuire durant 40 minutes.

Laissez les biscuits refroidir avant de les servir à votre chien.



COLLATION

au yoghourt



Votre chien aime-t-il jouer avec la glace? Alors, ce snack est fait pour lui! Vous pouvez combiner des yogourts congelés avec des fruits ou des légumes.

Ainsi, vous pouvez incorporer de nombreuses vitamines dans ses snacks. De plus, les yogourts contiennent des protéines et du calcium, ce qui peut aider la digestion de votre chien.

Ingrédients

1/2 tasse de
yoghourt

1/2 tasse de
fraises

1/2 tasse de
groseilles
rouges

Préparation

Placez le yoghourt, les fraises et les groseilles rouges dans un Blender et mixez bien le tout.

Versez ensuite le mélange dans des petits récipients et placez-les au congélateur.



BISCUITS

au fromage



Le fromage rend à peu près tout meilleur. Quand, en hiver, vous faites des raclettes, votre chien profiterait bien aussi d'un peu de fromage...

Ingrédients

260 g de farine

200 g de cheddar râpé

120 ml d'huile végétale

60 ml d'eau

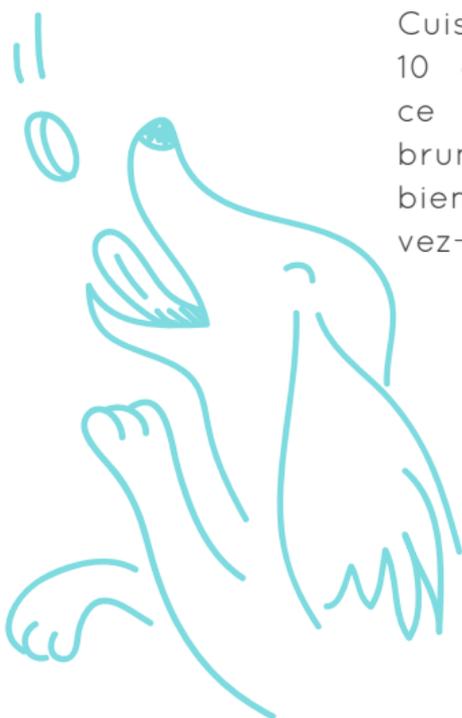
Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Mélangez la farine, le fromage et l'huile ensemble et ajoutez progressivement l'eau jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.

Divisez la pâte en petites portions sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuisez les biscuits durant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent bruns-dorés. Laissez-les bien refroidir et conservez-les au réfrigérateur.



FRITES

de patates douces



Les patates douces redeviennent à la mode ces derniers temps. Des frites et chips de patates douces peuvent être facilement trouvées partout. Mais pas uniquement pour l'homme, il existe une variante sympa pour les chiens sous forme de délicieux snacks.

Ingrédients

Une patate douce

De l'huile de noix de coco

De la cannelle

Du curcuma

Préparation

Préchauffez le four à 210°C.

Lavez et épluchez la patate douce. Coupez-la en frites. Ajoutez l'huile de noix de coco fondue dessus et assaisonnez avec la cannelle et le curcuma. Disposez ensuite les frites sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé et faites cuire pendant 15 minutes. Retirez la plaque, secouez la plaque pour retourner les frites.

Remettez-les ensuite au four et laissez cuire à nouveau 10 à 15 minutes.

Laissez refroidir avant de les servir à votre chien.



POULET

fruité Jerky



Le Jerky est une variété de viande séchée qui nous vient des États-Unis. C'est aussi bien mangé par les hommes que par les chiens. Ce Jerky fruité est facile à réaliser et est une friandise aussi délicieuse que saine pour votre chien.

Ingrédients

2 ou 3 blancs de poulet de poulet

1/2 tasse d'ananas coupés

1/2 tasse de myrtilles

Du sirop

Une pincée de gingembre

De l'eau

Préparation

Coupez les blancs de poulet en lanières et enlevez le gras.

Écrasez les ananas et les myrtilles ensemble. Ajoutez-y le gingembre et le sirop.

Placez les lanières de poulet dans le mélange et ajoutez de l'eau jusqu'à ce que le poulet soit complètement immergé.

Laissez mariner minimum une heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 80°C.

Placez les morceaux de poulets marinés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez à nouveau de marinade et éventuellement de menthe.

Laissez les lanières de poulet sécher dans le four durant 3 à 4 heures jusqu'à ce que la viande ait perdu toute son humidité.



PLATS

faits maison

Prêt à aller une étape plus loin?
Alors, changeons son alimentation
habituelle par un repas complet.

Ici, il est essentiel que vous
respectiez l'équilibre entre les
ingrédients et les vitamines
nécessaires.



OMELETTE

aux épinards et au saumon



Les œufs ne sont pas un aliment régulièrement donné au chien. Pourtant, ils ne sont pas nocifs pour sa santé. Ils apportent des vitamines et des protéines qui sont bonnes pour sa digestion.

Ingrédients

2 œufs

1 c.à.c. d'huile
d'olive

1/2 boîte de
saumon en
conserves

1/2 tasse
d'épinards
décongelés

Préparation

Préchauffez une poêle à feu vif et versez-y de l'huile. Mettez le saumon et les épinards dans la poêle et cuisez-les bien. Rajoutez les œufs et mélangez avec le saumon et les épinards durant 2 minutes.

Laissez refroidir et servez à votre chien.



RIZ SAUTÉ

pour chien



Ce plat de riz est une alternative sympa aux recettes traditionnelles. Elle a l'avantage d'être facilement adaptable : vous pouvez rajouter des légumes ou changer le poulet en bœuf.

Ingrédients

1,5 kg d'émincés de poulet

500 g de légumes congelés (Attention: pas d'oignons ou d'ails!)

750 g de riz

1,5 l d'eau

Préparation

Placez le poulet, les légumes et le riz dans une poêle profonde. Rajoutez l'eau et laissez cuire. Mélangez régulièrement et laissez mijoter à feu moyen jusqu'à ce que le riz soit tendre et que l'eau soit absorbée.

Laissez refroidir avant de servir à votre chien. Vous pouvez conserver le surplus au réfrigérateur.



UN RAGOÛT



Ce repas sain est l'alternative parfaite au pâté en boîte. Il contient un tas de vitamines et de protéines et peut être conservé pendant plusieurs jours au réfrigérateur.

Ingrédients

- 500 g de bœuf
- 1 petite patate douce
- 1/2 tasse de carottes coupées
- 1/2 tasse d'haricots verts coupés
- 65 g de farine
- 120 ml d'eau ou d'huile végétale
- 1 c.à.c. d'huile végétale

Préparation

Cuisez la patate douce et mettez-la de côté. Coupez le bœuf en petits morceaux et faites-le revenir dans l'huile végétale 10 à 15 minutes. Retirez la viande de la poêle et conservez l'huile et la graisse.

Coupez la patate douce en morceaux.

Ajoutez la farine et l'eau (ou l'huile) dans la poêle avec le jus de la viande. Pendant ce temps, remuez bien ce jus jusqu'à ce qu'il forme une sauce épaisse. Mélangez la viande, la patate et les légumes dans la sauce et laissez mijoter pendant 10 minutes à feu moyen.

Laissez bien refroidir avant de le servir à votre chien.

Vous pouvez conserver le reste au réfrigérateur.



TOFU

et & pommes de terre

Cette recette est très différente de la précédente parce qu'elle utilise le tofu comme substitut de viande. Naturellement, vous pouvez aussi la réaliser avec de la viande telle que l'agneau, la dinde, ou le bœuf.

Ingrédients

450 g de tofu
(ou de viande)

180 g de riz
complet

2 tiges de
brocoli

2 pommes de
terre moyennes

4 carottes

120 cl d'eau

Préparation

Portez l'eau à ébullition dans une casserole. Cuisez entre-temps le tofu (ou la viande) dans une poêle. Coupez les pommes de terre en petits blocs et ajoutez-les à la poêle.

Coupez les brocolis et les carottes en morceaux et versez-les dans la casserole d'eau bouillante. Ajoutez le riz et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit prêt. Mélangez ceci avec le tofu et les pommes de terre et laissez bien refroidir le tout avant de le servir.



PETIT DÉJEUNER

sain au yoghourt



Ces derniers temps, nous sommes de plus en plus à la recherche d'alternatives saines aux cornflakes ou tartines au chocolat. Nous achetons du Granola et nous créons des œuvres d'art dans nos assiettes avec des fruits et du yoghourt. Mais saviez-vous qu'un chien peut aussi être fan d'un bon petit déjeuner sain?

Ingrédients

120 ml de
yoghourt

25 g de flocons
d'avoine

40 g de
légumes cuits
à la vapeur
ou en purée
(ex : carottes,
épinards,
brocolis...)

5 ml de miel

Préparation

Mélangez le yoghourt et les flocons d'avoine ensemble et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, ajoutez les légumes et le miel à votre mélange yoghourt/flocons d'avoine et servez à votre chien.



OCCASIONS Spéciales



ANNIVERSAIRE

Pupcakes



Qui dit fête d'anniversaire, dit tartes et autres bonbons. Les chiens reçoivent souvent une fête d'anniversaire. Offrez-leur aussi de délicieuses tartes grâce aux "PupCakes"

Ingrédients

- 1 gros œuf
- 75 g de beurre de cacahuète
- 60 ml d'huile végétale
- 113 g de miel
- 100 g de carottes râpées
- 130 g de la farine complète
- 1 c.à.c. de levure
- 30 g de flocons d'avoine

Optionnel:

du beurre de cacahuète et des biscuits pour décorer le gâteau.

Préparation

Préchauffez le four à 175°C et préparez 6 à 7 moules de cupcake sur une plaque à pâtisserie. Versez dans un grand récipient l'œuf, le beurre de cacahuète, l'huile, le miel et les carottes râpées et mélangez le tout.

Mélangez la farine, la levure et les flocons d'avoine dans un récipient à part. Rajoutez-le ensuite au mélange de carottes. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte. Divisez le mélange dans les moules à cupcake et cuisez-les 15 à 25 minutes.

Les petits gâteaux sont prêts lorsqu'ils deviennent bruns-dorés. Vous pouvez aussi vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans un des petits cakes. Si la pâte n'adhère pas, ils sont prêts. Laissez vos petits gâteaux refroidir et décorez-les éventuellement avec le beurre de cacahuète et les biscuits.



HALLOWEEN

Os Charnus



Halloween est le moment de l'année pour frissonner, se déguiser et bien sûr manger des bonbons. Les chiens vivent aussi ce frisson et même parfois se promènent déguisés. Des collations appropriées peuvent récompenser votre fidèle compagnon pendant Halloween.

Ingrédients

250 g de bœuf haché

60 ml de bouillon de poulet

50 g d'haricots noirs écrasés

50 g de fromage blanc

1 c.à.c de sauce soja

Préparation

Préchauffez le four à 190°C.

Mélangez la viande et le bouillon de poulet dans un bol. Rajoutez le fromage, les haricots et la sauce soja et mixez le tout.

Placez le mélange sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez les en forme d'os.

Laissez ces os cuire 45 minutes.

Laissez bien refroidir avant de les servir à votre chien.



NOËL

Biscuits à la menthe



Ces biscuits rafraichissants connaissent un vrai succès à Noël. C'est non seulement un régal pour le chien, mais aussi très bon pour sa digestion.

Ingrédients

2 c.à.s. de menthe fraîche ciselée

180ml de lait maigre

1 œuf

1 c.à.s. de miel

3 c.à.s. d'huile de colza

2 c.à.s. de germes de blé

1 c.à.s. de levure de bière

200 g de farine complète

Préparation

Préchauffez le four à 150°C.

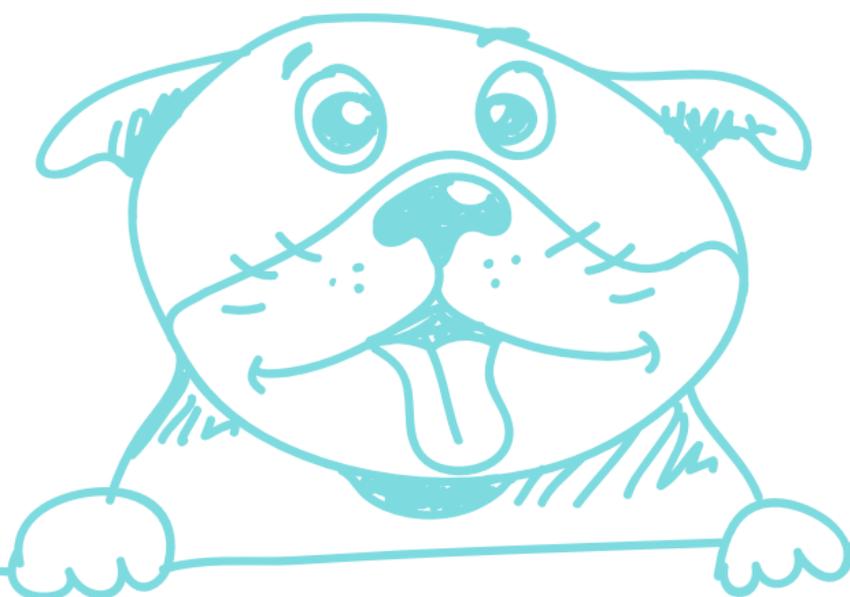
Mélangez le lait, l'œuf, le miel, l'huile et la menthe ensemble. Ajoutez les germes de blé et la levure et mélangez à nouveau le tout. Incorporez la farine doucement et continuez à remuer entre-temps jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.

Étalez la pâte sur une surface farinée. Découpez des biscuits en forme de sapins de Noël grâce à un emporte-pièce et déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Laissez les biscuits cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent bruns-dorés (environ 30 minutes dépendant de l'épaisseur des biscuits).



dogofriends

Bonne dégustation
à votre poilu !



**Suivez-nous sur
Facebook**