Ma recette personnelle de friandises-maison

Inspiration :

Je suis partie du livre "Des gâteaux pour les chiens à réaliser soi-même" qui propose presque une quarantaine de recettes ... Il y en avait tellement que je me suis lancée un peu au pif ! ISBN 978-3-625-13865-5

Remarque :

Dans mes premiers essais, j'utilisais souvent des foies de poulet, facile à trouver et facile à mixer ... puis récemment, une éleveuse m'a fait remarquer, avec justesse, que le foie contenait toutes les toxines, tous les résidus de traitement ... et donc ce n'était vraiment pas une bonne idée ! Convaincue, j'ai changé l'ingrédient principal et donc :

Recette finale "maison" utilisée dans mes visites :

Je me procure donc des gésiers de poulet, ou des cœurs de poulet, ou bien je prélève la chair d'ailes de poulet (les os crus sont bien appréciés des chiens et sans danger), j'ai aussi utilisé des pieds de veau déjà débités en petits cubes ... bref la viande ! On peut détailler au mixer, aux ciseaux, au couteau ... Attention aux limites de l'appareil choisi : s'il chauffe, on doit attendre qu'il refroidisse, si des ligaments se coincent, ça peut aussi causer des dommages pour libérer le couteau rotatif.
J'ajoute de la farine, des oeufs, de l'eau, du fromage, et je mixe ... Si on met trop d'eau, la phase de cuisson sera plus longue, mais trop épais, vous aurez des difficultés à mixer.
La quantité de farine est un peu au pif, ça assure un lien avec les oeufs (nombre 2 ou 3 suivant la quantité de viande) ... parfois j'ajoute des flocons d'avoine ...
Concernant le fromage, à votre appréciation aussi, des vieux restes traînant dans le frigo, du gruyère, du chèvre ... les ingrédients qui ne vous semblent pas trop chers !
Pas de sel. Au début, j'ajoutais de la levure, mais je n'en utilise plus. Pas vraiment utile ...
Je verse dans des moules à pizza ou à tarte ou une plaque fine sur moins d'un centimètre. Plusieurs étages dans le four.
Première cuisson selon votre four, une trentaine de minutes à 180° à adapter et donc à surveiller ... ça sent bon ! L'objectif est de sortir une pâte cuite, facile à démouler, sèche, mais assez molle pour être découpée aux ciseaux ... après un temps de refroidissement pour ne pas vous brûler les doigts. Les chiens s'en régaleraient volontiers, mais la conservation serait limitée.
Deuxième cuisson : il s'agit de disposer les petites portions que vous avez découpées et de les faire sécher ... vous choisissez la taille en fonction de votre usage si les morceaux sont petits, vous pourrez en donner plus souvent, mais pour une grosse récompense et un gros chien, à vous de voir ! Le four doit être réglé moins chaud 150° ? mais plus longtemps et on laisse refroidir dans le four. Je sais que c'est bon quand en remuant la plaque, les morceaux sont fermes et produisent un bruit caractéristique en se choquant les uns les autres. Cela vous assure une bonne conservation.
Je les place quand ils sont bien froids dans une boîte en fer et au frigo, mais au sec peut suffire ... Je ne dis pas que c'est économique, mais vous savez ce que vous avez mis dedans et les chiens adorent !