

### Biscuits au beurre d'arachides

2 tasses de farine de blé entier  
1 tasse de germe de blé ou de gruau  
1 tasse de beurre d'arachides  
1 oeuf  
1/4 tasse d'huile végétale  
1 tasse d'eau

#### Préparation :

Préchauffer le four à 180°.  
Mélanger la farine et le gruau dans un grand bol.  
Mélanger le beurre d'arachides, l'oeuf, l'huile et l'eau.  
Abaisser à 1/2 pouce d'épaisseur. Tailler à l'emporte-pièce ou en petits carrés.  
Mettre sur une tôle non graissée. Cuire 15 à 30 minutes.  
Fermer le four et laisser sécher les biscuits 1/2 à 1 heure pour qu'ils soient croustillants.

### Biscuits nature

2 tasses de farine de blé entier  
1/2 tasse de gruau  
6 c. à table de margarine  
1 oeuf  
1/2 tasse de lait en poudre  
1/2 tasse d'eau froide

#### Préparation :

Préchauffer le four à 180°.  
Mélanger tous les ingrédients et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule.  
Abaisser la pâte à 1/2 pouce d'épaisseur et découper en morceaux.  
Cuire sur une tôle à biscuits non graissée 30 minutes.  
Fermer le four et laisser sécher les biscuits 1/2 à 1 heure pour qu'ils soient croustillants.

### Biscuits arc-en-ciel

1 tasse de pois et carottes en conserve mélangés et bien égouttés  
2 1/2 tasses de farine de blé entier  
1/2 tasse de lait écrémé en poudre  
1 c. à café de poudre d'ail  
6 c. à soupe d'huile végétale  
1 oeuf battu  
1/2 tasse d'eau glacée

#### Préparation :

Préchauffer le four à 180°.  
Passer les pois et carottes au robot (ou au mélangeur) jusqu'à ce qu'ils soient en purée.  
Dans un grand bol ajouter, la farine, le lait en poudre et l'ail.  
Faire un creux au centre de la farine et y verser progressivement la purée de légumes, l'huile, l'oeuf et l'eau glacée.  
Brasser jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé.  
Diviser la pâte en deux boules pour la manipuler plus facilement.  
Pétrir les deux boules sur une surface enfarinée environ 2 minutes.  
Avec un rouleau, abaisser chaque boule à une épaisseur de 0.5 à 1 cm.  
Découper avec un emporte-pièce et placer sur une plaque à biscuits.  
Cuire 15 minutes.

### Biscuits au foie de boeuf

1 livre de foie de boeuf  
1 oeuf  
1/2 tasse de gruau non cuit  
1/2 tasse de farine de maïs  
farine tout blé

#### Préparation :

1. Mettre le foie et l'oeuf dans un mélangeur et réduire en purée.

2. Ajouter le gruau et la farine de maïs.  
3. Ajouter de la farine tout blé jusqu'à ce qu'on ait une pâte à biscuit.  
4. Mettre dans un moule à gâteau cuire 20 minutes à 180°.  
5. Refroidir et couper.

### Gâteries au foie

· 1 livre de foie de boeuf  
· 4 oeufs  
· 1 tasse de farine d'avoine  
· Sel d'ail

#### Préparation :

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte.  
Couper les formes voulues. Mettre sur une plaque à biscuits.  
Chauffer le four à 180° pendant 30 minutes environ  
Foie séché  
Faire bouillir des tranches de foie de boeuf pendant 20 minutes.  
Mettre par la suite le foie au four à 180° pendant environ 30 minutes.  
Fermer le four et laisser sécher environ 45 minutes jusqu'à ce que le foie prenne une texture de liège.  
Couper en petits morceaux lorsque froid.  
Un délice! Recommandé pour le dressage.  
Variante au foie séché: Ajouter de la poudre d'ail à l'eau, lors de l'ébullition.

### Biscuits au thon

2 boîtes de 6 onces de thon dans l'huile  
2 tasses de "cornmeal"  
2 tasses de farine  
1 1/2 tasse d'eau  
2/3 tasse d'huile végétale

#### Préparation :

Préchauffer le four à 180°.  
Enlever l'huile du thon. Mélanger les ingrédients.  
Abaisser la pâte à 1/2 pouce d'épaisseur et découper en morceaux.  
Cuire sur une tôle à biscuits non graissée 30 minutes.  
Fermer le four et laisser sécher les biscuits 1/2 à 1 heure pour qu'ils soient croustillants.  
Biscuits "vite faits"  
Prendre la moulée habituelle de votre chien.  
Laisser tremper dans l'eau jusqu'à la formation d'une pâte.  
Ajouter un peu de bouillon de poulet.  
Former des galettes et faire cuire au four à 180° jusqu'à la consistance d'un biscuit sec.  
Biscuits "très vite faits"  
Utiliser pour ces biscuits de la nourriture en boîte de conserve, idéalement de la même marque que la moulée habituelle de votre chien, mais il est surtout très important que cette nourriture soit ferme afin que vous puissiez la sortir de la boîte et qu'elle reste en "bloc".  
Vous tranchez ensuite ce "bloc" en très fines tranches que vous déposez sur des tôles à biscuits.  
Faites sécher ces tranches au four à 180° (ou moins) jusqu'à la consistance d'un biscuit sec.  
Il faut conserver ces biscuits au réfrigérateur.  
Ils se conservent environ deux semaines.  
Ils se congèlent très bien.  
Gâterie rafraîchissantes  
750 g de yogourt nature  
3 ou 4 bananes bien mûres en purée  
Mélanger les bananes et le yogourt.  
Déposer par petites quantités dans de petits moules en papier.  
Congeler.  
Les chiens en raffolent !