

# 4 HALLOWEEN DANS LA CUISINE

Pour mettre une petite touche de fête dans les repas et collations!



## Saucisses Momie

Ingrédients :

- 1 boîte (8 unités) de croissants réfrigérés Pillsbury
- 10 saucisses à hot dog
- Huile de cuisson en aérosol
- Moutarde ou ketchup, au goût

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Dérouler la pâte, et diviser aux perforations de manière à créer 4 rectangles. Appuyer sur les autres perforations pour sceller.
2. Avec un coupe-pizza, couper chaque rectangle sur la longueur en 10 bandes, pour obtenir 40 bandes de pâte.
3. Prendre une saucisse à la fois et faire une fente dans le bas pour les jambes de la momie. Ensuite, faire deux petites entailles sur les côtés pour les bras.
4. Enrouler les bandes de pâte autour de chaque bras et chaque jambe, puis autour du corps de chaque saucisse, en laissant une zone d'environ 1,25 cm (1/2 po) de long où se trouve le visage de la momie.
5. Placer les momies sur une grande plaque à biscuits non graissée et vaporiser légèrement la pâte d'aérosol de cuisson afin qu'elle prenne une coloration dorée à la cuisson.
6. Cuire de 13 à 17 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée et que les saucisses soient chaudes.
7. Avec de la moutarde ou du ketchup, dessiner deux yeux sur le visage de la momie.
8. Dégustez!



## Cocktail aux yeux

- Boisson gazeuse (Sprite ou 7-Up)
- Bonbons Nerds
- Bonbons/gommes oeil



# HALLOWEEN DANS LA CUISINE...SVITE



## Collations... à huit pattes!

Version salée

Ingrédients :

- Craquelins style Ritz
- Bretzel (bâtonnets)
- Beurre d'arachide, fromage à la crème, «Cheez Whiz» ou autre tartinade au goût

1. Coupez les bâtonnets de bretzel en deux.
2. Étalez du beurre d'arachide (ou autre tartinade) sur deux craquelins. Il doit être suffisamment épais pour maintenir les pattes en place!
3. Placez les pattes (4 de chaque côté) et assemblez les 2 craquelins
4. Pour les yeux, vous pouvez utiliser du glaçage, un peu de fromage à la crème ou de beurre d'arachide et y coller pépites de chocolat, raisins secs ou autres.



Version sucrée

Pour la version sucrée, utilisez des biscuits OREO et recouvrez de chocolat fondu! Miam!

## Cupcakes en folie!

Réalisez votre recette préférée de cupcakes et laissez-vous inspirer par la magie d'Halloween pour les décorer!





# HALLOWEEN DANS LA CUISINE...SUITE

## « Grilled cheese » citrouille

Source : Wooloo.ca

- Pour commencer, prendre deux tortillas et des tranches de fromage.
- Découper la forme et le visage sur un premier tortillas, puis donner la même forme à une 2e tortillas (sans le visage).
- Beurrer et ajouter du fromage. Assurez-vous qu'il recouvre une grande surface.
- Dans un poêlon anti-adhésif, faire dorer la face de citrouille seulement. Placer le visage de la citrouille doré sur le fromage et faire cuire le grilled cheese en forme de citrouille pendant 3-4 minutes, sans retourner.

Servir à vos petits monstres avec des crudités !



## Des glaçons qui donnent des frissons!

- Versez un mélange de jus de raisin et d'orange dans des cubes à glaçons.
- Ajoutez des vers en jujube.
- Placez le tout dans le congélateur.

Et voilà des glaçons qui font un peu peur... Ensuite, chacun se fait un mélange de jus et y dépose des glaçons. Qui le boira au complet?

Source : canalvie.com



# HALLOWEEN DANS LA CUISINE...SUITE

## Vers gluants... à déguster!

Ingrédients et matériel :

- une bouilloire
- un grand bol à mélanger
- des pailles flexibles
- du colorant alimentaire
- une tasse à mesurer
- des ciseaux
- une cuillère
- du papier ciré
- un carton de lait de 2 litres vide
- trois sachets de gélatine
- un paquet de poudre à Jell-O
- 1 tasse de crème 35%
- de la chapelure de OREO ou des biscuits OREO écrasés



1. Dans le grand bol, vide un sachet de poudre à Jell-O et trois sachets de gélatine. Mélange.

2. Ajoute trois tasses (750 ml) d'eau bouillante, puis une tasse (250 ml) de crème 35%. Enfin, mets quelques gouttes de colorant alimentaire pour donner une belle couleur à tes vers de terre (combinées au rouge, quelques gouttes de vert donneront un beau brun pâle). Mélange bien pour dissoudre la poudre !

3. Étire les pailles. Puis, coupe environ deux centimètres du bout le plus long.

4. Coupe le dessus de ton carton de lait et remplis-le avec tes pailles, verticalement. Assure-toi d'en mettre assez et de bien compacter le tout : les pailles doivent rester debout!

5. Verse la solution de Jell-O directement dans le carton de lait. Les pailles devraient se remplir de liquide. Laisse ton mélange **reposer pendant huit heures au réfrigérateur**.

6. Découpe le carton de lait. Place un papier ciré sur une plaque à biscuits ou sur la table. Pour sortir les vers des pailles, pince l'une des extrémités de la paille. Avec ton autre main, pousse vers l'avant pour extirper les vers gluants!

7. Pour décorer, dépose tes vers dans de la « terre » faite de biscuits OREO broyés!

# BON APÉTIT!

