

Recettes Halloween

Compilées par Anne LesRecettesDuPanier





PROLOGUE

Octobre 2013 : voilà maintenant deux ans que j'avais organisé un concours sur le thème d'Halloween. Vous aviez été nombreux à vous prendre au jeu et je vous en remercie tous chaleureusement.

Vous avez enfin entre les mains le récapitulatif des recettes qui me sont parvenues auxquelles j'ai rajouté quelques créations personnelles. Elles sont présentées par ordre alphabétique et sont majoritairement sucrées...



TABLE DES MATIERES

Biscuits Halloween d'Emma	p5
Biscuit d'Halloween de Hilde	p6
Biscuit d'Halloween de Fadila	p9
Bouchées de doigts de pieds de Patricia	p10
Cake pops de Gaëlle	p11
Cheesecake au saumon d'Anne	p12
Chocolats d'Halloween de Stéphanie	p14
Crâne d'Halloween de Stéphanie	p15
Cupcake Coca de Magalie	p17
Cupcake d'Halloween de Stéphanie	p19
Cupcake potiron pécan de Sophie	p21
Cupcake à l'orange de Sophie	p23
Cupcake à la vanille de Anne	p25
Cupcakes araignées de Dekkiche	p27
Cupcakes cerises de Nadège	p29
Cupcakes d'Halloween de Mylène	p30
Doigts de Sorcière de Patricia	p33
Doigts de sorcière de Maïke	p34
Donuts d'Halloween de Jessica	p35
Elixir d'Amour de Patricia	p36
Fantômes et cercueils de Sandrine	p37
Flans à la courge de Sabine	p39
Fougasse aux oignons de Marie	p40
Gâteau d'Halloween d'Alilo	p42
Gâteau minute d'Halloween d'Anne	p43
Horribles cupcakes de Marie	p44
Insectes d'Halloween de Lucie	p46
Jack O'Lantern de Marie	p48
Macarons d'Halloween de Sophie	p50
Macarons Halloween de Michèle	p52
Main de sorcière de Stéphanie	p53
Main glacée de Patricia	p54
Meringues – Fantômes de Sophie	p55
Mini-cakes potiron abricot de Céline	p56
Monstrueux cupcake d'Halloween de Anne	p58
Muffins à la citrouille de Mama	p60
Muffins d'Halloween de Gaëlle	p61
Pain surprise araignée	p62
Parmentier bœuf et carottes d'Halloween d'Anne	p63
Parmentier de potimarron de Militarist	p65
Poirier chocolat blanc spécial Halloween	p67
Pop cakes d'Halloween de Stéphanie	p70





<http://lesrecettesdupanier.wordpress.com/>



@LRDP67



anne.lesrecettesdupanier

Potimarron farçi aux fruits de mer de Kathia	p71
Pudding d'Halloween de Anne	p72
Red Velvetcupcake de Carine	p74
Sablés à la noisette et à la fève tonka de Mama	p76
Sablés d'Halloween de Sophie	p77
Soupe de potimarron de Anne	p79
Soupe sanguilonted'Eygel	p80
Tomate farcie de Patricia	p82
Yeux en pâte d'amandes	p83



BISCUITS HALLOWEEN

d'Emma de <http://saveursetexperiences.blogspot.com/>

De délicieux biscuits, sablés, qui ne s'effritent pas!! La pâte ne colle pas, elle est très facile à manipuler pour réaliser les formes que l'on veut!! Comme la pâte n'est pas trop sucrée, le décor en sucre glace n'est pas écœurant.

Ingrédients :

210gr de beurre

100gr de sucre glace

2 œufs

2 c. à c. de levure

1 c. à soupe de vanille

2 c. à soupe de maïzena

450gr de farine



Préparation :

Dans le bol du robot, travailler le beurre et le sucre, puis ajouter les oeufs un par un en mélangeant bien à chaque fois.

Ajouter la levure, la maïzena et la farine et bien travailler la pâte. Elle doit se décoller de la paroi du bol. Si ce n'est pas le cas, ajouter de la farine.

Laisser reposer la boule de pâte 1 h au frigo.

Étaler la pâte sur 1cm d'épaisseur. Découper les formes que vous voulez.

Four 160°C pendant 8mn. Attention, le biscuit ne doit pas colorer!





BISCUIT D'HALLOWEEN

de Hilde

Ingrédients :

Biscuit Savoie

5 oeufs

100 gr de sucre

100 gr de farine

Crème au beurre chocolat au lait

3 jaunes d'oeufs

100 gr d'eau

250 gr de sucre

250 gr de beurre

100 gr de chocolat au lait

Cake

250 gr de farine

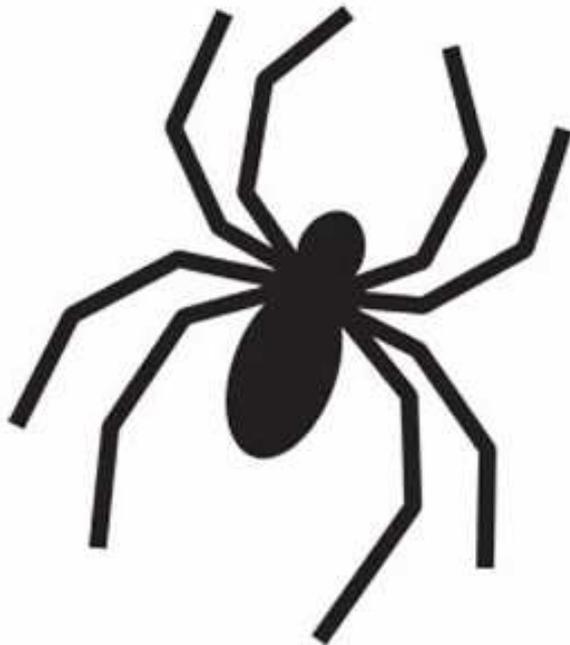
125 gr de beurre

125 gr de lait

4 œufs

200 gr de sucre

2 c de levure chimique



Préparation :

Biscuit Savoie

- battre les œufs et le sucre longuement pour qu'ils augmentent de volume





- incorporer délicatement la farine en pluie
- verser dans un moule rond beurré et fariné
- cuire au four préchauffé à 180° pendant 20 min
- démouler et laisser refroidir

crème au beurre

- cuire l'eau et le sucre à 118°
- verser le sirop sur les jaunes sans cesser de mélanger
- continuer de battre jusqu'à refroidissement
- ajouter le beurre par petits morceaux
- ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.

Cake

- battre le beurre et le sucre en crème
- ajouter les jaunes d'œufs et bien fouetter
- ajouter la farine et la levure tamisée
- battre les blancs en neige et les incorporer délicatement
- verser la pâte dans un moule à cake
- cuire au four 30 min à 200°c
- démouler et faire refroidir sur une grille

Montage

- couper le biscuit en deux dans l'épaisseur
- dresser la moitié de la crème au beurre à l'aide d'une poche à douille sur le premier morceau de biscuit
- mettre le deuxième morceaux de biscuit par dessus





- masquer le gâteau avec de la de crème au beurre
- couper le cake en deux dans la longueur avec un morceaux couper au 2/3 du gateau pour le corps de la maison et le reste pour le toit
- masquer le tout avec un peu de crème au beurre
- recouvrir le Savoie de pâte à sucre noire
- recouvrir la cake de pâte à sucre grise
- pour faire les tuiles de la maison, couper des petits rectangles de pâte à sucre et les assembler sur le toit
- décorer le reste du gâteau avec des fantômes, des citrouilles, chauve-souris, champignons empoisonné,.....
- réserver au frais





BISCUITS D'HALLOWEEN

de Fadila de <http://www.cuisinedefadila.com/>

Ingrédients :

1 1/2 cups de beurre ramolli

2 cups sucre glace

4 œufs

1CC de vanille liquide

5 cups de farine

2CC de levure chimique

1cc de sel



Préparation :

dans la cuve du robot ou dans un bol mettez le sucre glace et le beurre et mélangez bien

ensuite rajouter les œufs

à la fin ajoutez la farine la levure et le sel tamisé et mélangez bien

mettez la pâte dans un film plastique et laissez reposer au frigo 1 heure.

sortez la pâte et étaler la sur un plan fariné et découpez avec des emporte pièce

préchauffez le four à 200° et une fois chaud mettez vos biscuit à cuire de 8 à 10 minutes

sortez les du four et laissez refroidir

préparer le glaçage royale en mélangeant blanc d'œuf et sucre glace pour avoir une pâte pas trop liquide et pas trop dur

colorez à votre goût et décorez vos biscuit .

laissez sécher une nuit avant dégustation.



BOUCHEES DE DOIGTS DE PIEDS

de Patricia de <http://pat91620.blogspot.fr/>

Ingrédients:

Des bâtons de surimi

Du leerdammer en tranches

Des blinis ou du pain de mie

Des œufs de lumps noirs

Préparation:

Avec un évide-pommes, faire des ronds de fromage

Couper les en deux pour faire les ongles

Couper le surimi en deux

Tartiner les blinis avec les œufs de lumps

Poser le demi-rond de fromage sur le bout de surimi (pour faire l'ongle)

Poser ce doigt de pied sur le toast





CAKE POPS

de Gaëlle de <http://lejardingourmanddegaelle.over-blog.com/>

Ingrédients :

Pour les cake pops :

il vous faut 1 barre de quatre-quart au beurre et du fromage frais type saint moret

vous émiettez la barre puis mélanger avec le fromage.

Puis formez des boules.

Préparation :

Araignée :

Vous faites des boules pour la suite je vous invite à suivre le tuto du blog c'est maman qui la fait qui est très bien expliquer, accessible à tous et surtout vous y trouverez pleins d'autres idée !

Pour ma part j'ai mis du chocolat noir, du réglisse pour les pâtes et de la pâte d'amande pour les yeux et des pics à brochettes réduits en deux.

Le squelette-morvelle :

vous faites des boules ovales pour que cela ressemble à une tête puis pareil pour le tuto vous voyez sur le blog c'est maman qui l'a fait

pour cela il vous faut du chocolat blanc, du chocolat noir pour dessiner, des scoubidou vert en bonbon, de la pâte d'amande pour les yeux et des pics

voilà tous se mange et croyez moi c'est délicieux !





CHEESECAKE AU SAUMON FUME VERSION HALLOWEEN

de Anne de <http://lesrecettesdupanier.wordpress.com/>

Ingrédients : (pour 8 personnes et plus!)

- 150g de crackers (des "Tuc" en ce qui me concerne)
- 100g de beurre
- 400g de fromage frais type Philadelphia
- 100g de crème épaisse
- 3 oeufs
- 60g de cerneaux de noix
- 1 gousse d'ail
- un bouquet de persil, de l'aneth
- 200g de saumon fumé
- du poivre
- de la crème de vinaigre balsamique et des clous de girofle (facultatif)

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le beurre coupé en morceaux. Ecraser au rouleau à pâtisserie les crackers emprisonnés dans un sac congélation. Mélanger les miettes avec le beurre fondu. Etaler le mélange dans le fond d'un moule à manqué préalablement beurré.

Dans un saladier, mélanger le fromage frais, la crème, et les oeufs. Ajouter les herbes ciselées, l'ail émincé, les noix et du poivre. Bien mélanger puis ajouter le saumon coupé en lamelles sauf une ou deux tranches qui vous serviront pour la décoration. Mélanger pour obtenir une mixture homogène. La répartir uniformément sur la pâte à crackers.

Faire cuire environ 40 minutes au four. Laisser refroidir puis réfrigérer quelques heures.





Avant de servir, démouler le cheesecake. Tisser la toile au pinceau imbibé de crème de vinaigre balsamique, construire l'araignée avec les tranches de saumon fumé, les yeux avec des clous de girofle... Et si ce n'est pas pour Halloween, faire un autre motif! :wink:





CHOCOLATS D'HALLOWEEN

de Stéphanie

Ingrédients :

chocolat blanc différentes couleurs de colorants

crème à la praline :

100 g de pralinoise

2 crêpes dentelles

2 c à s de crème liquide 1 jaune d'œuf

Préparation :

Pour la crème à la praline

Fondre au bain marie la pralinoise avec la crème.

Hors du feu, ajouter 1 jaune d'œuf et les crêpes dentelles émiettées.

Laisser refroidir un peu et garnir les coques de chocolats.

A l'aide d'un cure dent remplir les cavités de chocolat blanc fondu coloré.

Laisser prendre au frigo entre chaque couleurs.



CRANE D' HALLOWEEN

de Stéphanie

Ingrédients :

500 g de viande hachée

200 g de pomme de terre

1 œuf

1 oignon

chapelure

2 rouleaux de pâte brisée

sel / poivre

1 petite boîte de coulis de tomate



Préparation :

Dans un saladier, mettre l'oignon haché, la pomme de terre écrasée, la viande hachée, le sel, le poivre, l'œuf et de la chapelure.

Ajouter autant de chapelure que nécessaire pour obtenir une masse ferme et non collante.

Rouler des boules un peu allongées pour former des cranes.

Enfoncer vos doigts pour faire les orbites et en tirant

sur le bas pour faire la mâchoire.

Faire revenir les têtes dans un peu de matière grasse puis les laisser refroidir sur du sopalin.

Une fois froide, creuser un trou dans le crane.

Envelopper les têtes dans de la pâte brisée.

Découper des rond au niveau des orbites et un triangle pour

le nez sans oublier les petites dents.



Découper la pâte au niveau du trou au dessus de la tête.

Faire une boulette de papier aluminium pour remplir le trou.

Déposer les têtes sur une feuille de papier cuisson et les cuire environ 30 min à 200 °C

Pendant ce temps, faire chauffer le coulis de tomate et préparer une purée.

Une fois les têtes cuites, retirer le papier d'alu et verser le coulis de tomate dans le trou.

Mettre de la purée dans une assiette et déposer la tête dessus.





CUPACKE COCA

de Magalie de <http://1234fillesauxfourneaux.over-blog.com/>

Voici les cupcakes que nous nous sommes amusé à préparer avec Anaëlle mercredi. Rassurez-vous, ils ne sont pas brûlés, je les ai juste coloré avec un colorant noir naturel pour être dans les couleurs d'Halloween.

Ingrédients :

Pour les muffins :

- 160 g de farine
- 120 g de beurre
- 90 g de sucre
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 g de pâte au Coca
- 2 g de colorant naturel Noir charbon

Pour la chantilly :

- 250 ml de crème fraîche liquide entière très froide
- 35 g de sucre glace
- 1 pointe de couteau de colorant Orange or

Pour la décoration :

- des petits fantômes en plastique sur pique
- un peu de sucre paillette Vert nacré

Préparation :

Pour les muffins :

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).





Mettre le beurre dans une casserole et le faire fondre sur feu doux.

Retirer la casserole du feu et laisser tiédir.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure.

Dans un autre saladier, à l'aide d'un fouet, mélanger les oeufs avec la pâte de Koka puis ajouter le colorant Noir charbon et bien mélanger.

Ajouter le mélange oeuf / Coca au premier mélange avec la farine et mélanger.

Verser la pâte dans des caissettes à muffins ou dans un moule à muffins en silicone.

Mettre à cuire environ 20 mn puis les laisser refroidir.

Pour la chantilly :

Dans un saladier, mettre la crème fraîche bien froide avec la pointe de couteau de colorant Orange or et monter la crème en chantilly en ajoutant le sucre glace petit à petit.

Lorsque les muffins sont froids, mettre la crème chantilly dans une poche à douille et en recouvrir chaque muffins.

Planter un petit fantôme sur chaque cupcake et les recouvrir avec un peu de sucre paillette Vert nacré.

Réserver au réfrigérateur.

J'avais un peu peur du goût des muffins avec la pâte Koka car je ne connaissais pas du tout mais elle a été adoptée à l'unanimité (tout comme la déco) par tous les gourmands présents.



CUPCAKE D'HALLOWEEN

de Stéphanie

Ingrédients :

Génoise Glaçage :

110g de beurre mou

1 blanc d'oeuf

110g de sucre en poudre

150g de sucre glace

2 oeufs

jus de citron[

1 cuiller à café d'extrait de vanille

différentes couleurs de colorants

110g de farine avec levure incorporée

1 c à c rase de levure chimique

2 c à s de lait

Préparation :

Génoise

Préchauffer le four à 180°C et placer 18 caissettes dans deux plaques de gâteaux individuels.

Mettre le beurre dans un saladier. A l'aide d'une cuiller en bois, travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien souple.

Ajouter le sucre, les oeufs, l'extrait de vanille, la farine, la levure et le lait tout en remuant énergiquement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés et que la pâte soit onctueuse. Répartir la pâte dans les caissettes et faire cuire 15 minutes à 180°C.



Glaçage

Dans un saladier, mettre le sucre glace avec le blanc d'oeuf. Battre en ajoutant progressivement le jus de citron (environ 1 c à s) jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.

Répartir dans différents bols avec du colorant (antan de bols que de couleurs sauf pour le blanc).

Décoration

Décorer les cupcakes froids selon vos envies !!





CUPCAKE POTIRON PECAN

de Sophie de <http://turbigo-gourmandises.fr/>

Ingrédients :

Pour 12 cupcakes

Pour le gâteau :

260 g de farine

100 g de beurre doux et mou

145 g de sucre roux

2 œufs

250 g de potiron cuit et réduit en purée

120 g de noix de pécan concassées

1 cuillerée à café d'extrait de vanille

1 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à thé de sel

1 cuillère à thé de cannelle

1/2 cuillerée à thé de gingembre en poudre

1/2 cuillerée à thé de muscade

1/2 cuillerée à thé de clous de girofle moulu

Pour le glaçage :

20 cl de crème entière liquide

90 g de mascarpone

3 à 4 cuillerées à soupe de sucre glace

Pour la décoration:





100 g de chocolat noir

des smarties marron, violet, orange (les trier !)

Préparation :

Une ou deux heures avant, mélangez sans les battre la crème liquide et le mascarpone et réservez au frais.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sel et les épices ensemble.

Dans un autre saladier, battez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez ensuite les œufs un par un et en les incorporant bien à chaque fois.

Versez ensuite l'extrait de vanille puis la purée de potiron et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Ajoutez ensuite les ingrédients "secs" (farine, levure, etc). Mélangez rapidement puis enfin ajoutez les noix de pécan.

Versez dans les caissettes en papier aux 2/3 tiers puis enfournez pour 30 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat noir au bain-marie.

Lorsqu'il est fondu, mettez-le dans une poche à douille très fine (ou un outil adapté comme le deco-pen) puis dessinez les toiles d'araignées et les araignées (comme photo ci-dessous).

Lorsque vous avez terminé, déposez vos œuvres au réfrigérateur pour qu'elles durcissent...

Vous pouvez à présent attaquer la préparation du glaçage : battez le mélange mascarpone - crème liquide en chantilly et ajoutez le sucre glace. Mettez la chantilly dans une poche à douille et décorez vos cupcakes.

Il ne reste plus qu'à déposer sur chacun d'eux une toile d'araignée et une araignée en chocolat...

C'est prêt... et délicieux ;D.





CUPCAKES A L'ORANGE

de Sophie de <http://turbigo-gourmandises.fr/>

Ingrédients : pour 12 cupcakes

325 g de farine

2 cuillerées à thé de levure chimique

1 cuillerée à thé de sel

100 g de beurre doux mou

200 g de sucre roux

2 œufs

le zeste d'une orange bio

150 ml de jus d'orange bio frais

quelques gouttes de colorant alimentaire orange (facultatif)

Pour le glaçage et la décoration :

125 g de Philadelphia

le zeste d'une orange bio

30 à 40 g de sucre glace

Pâte à sucre de différentes couleurs

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C. Battez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et la levure.

Pressez les oranges et réservez 150 ml de jus. Zestez une des oranges.

Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien à chaque fois.

Puis incorporez alternativement le mélange de farine puis le jus d'orange.

Ajoutez enfin le zeste d'orange et le colorant orange si vous le souhaitez.

Versez la pâte dans des caissettes en papier et enfournez pour 25 minutes.

Mélangez le Philadelphia avec le sucre glace (à votre goût) et le zeste d'une orange.



Tartinez-en le dessus des cupcakes de façon à y faire adhérer la pâte à sucre.
Laissez parler votre imagination pour la décoration...





CUPCAKES A LA VANILLE

de Anne de <http://lesrecettesdupanier.wordpress.com/>

Ingrédients : (12 pièces)

- 110g de beurre à température ambiante
- 225g de sucre roux
- 2 oeufs
- 150g de farine
- 125g de farine complète
- 120 ml de lait
- 1 cc d'extrait de vanille

Pour la crème au beurre :

- 110g de beurre à température ambiante
- 60ml de lait
- 1 cc d'extrait de vanille
- 500g de sucre glace
- quelques gouttes de colorant alimentaire (facultatif)



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Garnir un moule à muffins de caissettes.

Dans un saladier, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. Ajouter les oeufs un à un en battant le mélange.

Dans un autre bol, mélanger les deux farines. Ajouter l'extrait de vanille au lait.

Ajouter un tiers des farines au mélange beurre/sucre. Battre. Ajouter un tiers de lait et battre le mélange. Recommencer ces opérations jusqu'à épuisement des farines et du lait.



Transvaser la pâte dans les moules. Laisser cuire au four une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'un couteau planté au centre ressorte sec. Retirer du four. Laisser refroidir complètement avant de napper les cupcakes.

Pour la crème au beurre :

Dans un grand saladier, battre le beurre, le lait, l'extrait de vanille et la moitié du sucre jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter ensuite progressivement le reste de sucre tout en battant le mélange.

Décorer les cupcakes avec cette crème selon votre imagination.





CUPCAKES ARAIGNEES

de Dekkiche <http://cupcake-et-autres-douceurs.over-blog.com/>

Ingrédients:

- 100g de beurre à température ambiante
- 100g de sucre en poudre
- 100g de farine
- 2 oeufs
- un sachet de levure chimique
- un sachet de sucre vanillé
- 8 caissettes (de grande taille)

Pour la décoration:

- une boîte de mascarpone
- 3 cuil. à soupe de sucre glace
- une gousse de vanille (les graines intérieures)
- colorant noir
- pâte à modeler verte ou petits bonbons pour les yeux
- réglisses coupés en morceau pour les pattes

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, battre les oeufs, le sucre en poudre, et le sucre vanillé. Ajouter peu à peu, la farine et la levure. Puis le beurre. Bien mélanger.

Remplir les caissettes de la préparation (au 2/3 environs). puis les enfourner 15 minutes environs.

Pour le glaçage:



Fouetter la mascarpone et le sucre glace. Ajouter la vanille et le colorant. Garnir les cupcakes à l'aide d'une poche à douille, et essayer de produire un effet "poils". Pour terminer, disposer la pâte à modeler verte pour les yeux et les bouts de réglisses pour les pattes.

Accompagner de petits cakes moelleux au chocolat glacer comme des toiles d'araignée





CUPCAKES CERISES

de Nadège de <http://prunillefee.canalblog.com/>

pour les gateaux , il vous faut :

Ingrédients :

- 1 yaourt nature,
- 1 pot d'huile,
- 2 oeufs,
- 150 gr de sucre,
- 250 gr de farine,
- 1 sachet de levure,
- 1 pincée de sel.

Préparation :

Mélangez tous les ingrédients, remplissez aux 3/4 des caissette à cupcakes, cuire 15 minutes à 180°C.

Laissez les cupcakes refroidir puis creusez un chapeau dans chaque cupcake, déposez une cerise amarena avec un peu de sirop, puis une cuillère de creamcheese frosting* et remettez le chapeau en gateau.

*le creamcheese frosting est un glaçage à base de 1/4 de creamcheese (st moret, philadelphia) 3/4 de beurre, battus avec 4 fois ce poids de sucre glace.



CUPCAKES D'HALLOWEEN

de Mylène de <http://www.ma-cuisine.fr/>

Petits gâteaux fourrés au Nutella ou à la confiture, décoration en pâte à sucre au marshallow : fantômes, tombes et citrouilles! Ces cupcakes Halloween ont été réalisés dans la machine à cupcakes Bestron, mais peuvent aussi se cuire au four dans un moule à cupcakes.

Temps de préparation : 1 heure 40 (pâte à gâteau : 10 minutes, pâte à sucre blanche : 10 minutes, fourrage des gâteaux : 30 minutes, coloration de pâte à sucre pour les décors : 20 minutes, réalisation des décors : 20 minutes, réalisation de la ganache : 10 minutes)

Temps d'attente : 10 minutes par fournée de cupcakes (soit 5 fournées dans la machine à cupcakes Bestron)

35 cupcakes

Ingrédients

Pour la pâte à cupcakes :

Pâte pour gâteau au yaourt

Caissettes en papier

Pour fourrer les cupcakes :

Nutella

Confiture de votre choix

Pour les décors en pâte à sucre spécial Halloween :

500 grammes de pâte à sucre blanche

Sucre glace pour le plan de travail

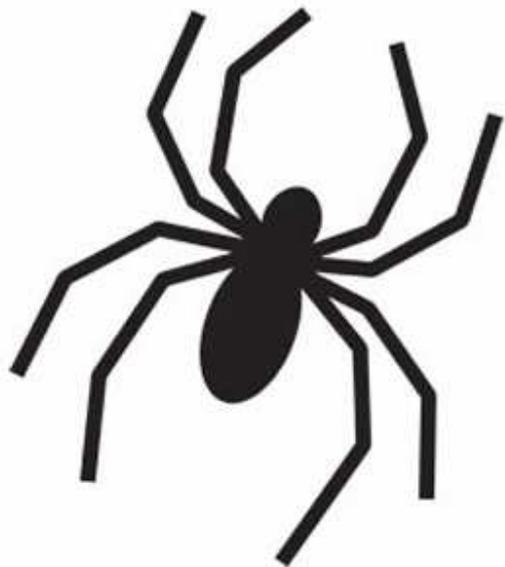
Colorants en gel : noir, jaune, rouge

Feutre alimentaire noir

Bombe alimentaire : or nacré

Cure-dent

Pour coller les décors, ganache au chocolat blanc (à préparer 12 heures à l'avance) :





70 grammes de crème fraîche liquide entière

150 grammes de chocolat blanc pâtissier

Préparation :

Pour la ganache au chocolat blanc :

Cette ganache doit être préparée 12 heures avant son utilisation. Elle va servir à coller vos décors sur les cupcakes.

Mettre 150 grammes de chocolat blanc haché dans un saladier.

Porter la crème fraîche à ébullition.

Verser la crème sur le chocolat et mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.

Mettre au réfrigérateur pour 12 heures.

Sortir la crème et la monter en chantilly bien ferme.

Pour la pâte à cupcakes :

Faire une pâte à gâteau au yaourt.

Disposer les caissettes dans la machine à cupcakes.

Remplir chaque caissette à moitié avec la pâte.

Refermer la machine à cupcakes et cuire 10 minutes environ.

Fourrage des cupcakes :

Laisser refroidir les cupcakes.

Creuser un trou au centre de chaque gâteau.

Fourrer à l'aide d'une cuillère à café ou d'une poche à douille.

Décoration des cupcakes avec de la pâte à sucre :

Nous allons réaliser 35 disques de pâte à sucre pour couvrir chaque cupcake puis nous modèlerons les sujets à coller par dessus.

Faire une pâte à sucre blanche.

Diviser en deux : une partie servira pour les sujets, l'autre pour couvrir les cupcakes.

Pour les cercles :

(Facultatif) Teinter votre pâte à sucre avec la couleur de votre choix à l'aide de colorants gel.

Saupoudrer du sucre glace sur le plan de travail et sur le rouleau à pâtisserie et abaisser une des deux pâtes à sucre sur 5 millimètres d'épaisseur.

Détailler autant de disques que vous avez de cupcakes. Le diamètre doit correspondre au diamètre de vos gâteaux.

(Facultatif) Bomber avec une bombe alimentaire certains disques de pâte de sucre.

Sur chaque cupcake, étaler de la ganache, puis apposer un disque de pâte à sucre.

Avec la paume de la main, lisser la pâte à sucre.

Pour les sujets :



Fantômes en pâte à sucre :

Détailler grossièrement un disque de 4 cm de diamètre.
Poser ce disque sur votre index et former un fantôme.
Avec un feutre alimentaire noir, faire les yeux du fantôme.

Citrouilles en pâte à sucre :

Colorer un peu de pâte à sucre en orange et en noir à l'aide de colorant gel.
Prendre de la pâte à sucre orange, former une boule.
Aplatir légèrement le dessus.
Appuyer un cure-dent sur la boule pour dessiner les stries verticales de la citrouille.
Répéter l'opération sur tout le tour de la citrouille.
5. Prélever un peu de pâte à sucre noire, puis faire une petite queue pour poser sur la citrouille.

Pierres tombales en pâte à sucre :

Colorer de la pâte à sucre en gris.
Saupoudrer votre plan de travail avec du sucre glace et étaler la pâte à sucre sur 7/8 millimètres d'épaisseur.
Détailler des pierres tombales puis à l'aide d'un feutre alimentaire, rédiger un épitaphe!

Collage des décors sur les cupcakes :

Une fois modelés, laisser les sujets environ 1 heure à l'air libre pour qu'ils durcissent.
Mettre un peu de ganache sous chaque sujet puis le poser sur un cupcake.





DOIGTS DE SORCIERE

de Patricia de <http://pat91620.blogspot.fr/>

Ingrédients:

Pâte feuilletée

Des saucisses

Des amandes effilées

Un jaune d'œuf

Préparation:

Couper des bandes de pâte feuilletée

Rouler les saucisses dans la pâte et bien fermer les extrémités

Couper les saucisses en deux

Poser les amandes au bout (pour faire l'ongle)

Badigeonner de jaune d'œuf

Mettre au four 12 mn T 210





DOIGTS DE SORCIERE

de Maïke de <http://monptitatelierculinaire.over-blog.com/>

Ingrédients :

- * 250 g de farine T55
- * 120 g de beurre froid en morceaux
- * 120 g de sucre de canne blond
- * 7 g de sucre vanillé maison
- * 1 œuf
- * 1 pincée de sel
- * des amandes mondées



Préparation :

Dans un petit cul-de-poule, faites blanchir l'œuf avec les sucres et une pincée de sel.

Dans un autre cul-de-poule « sablez » la farine avec le beurre entre vos mains. Faites un puits au centre, versez-y le mélange œuf/sucre. Malaxez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmez et gardez au frigo pendant une heure.

Formez des boudins doigts pas trop réguliers et enfoncez légèrement une amande d'un côté, pour faire l'ongle. Posez-les en laissant des espaces sur une Silpat® et faites cuire environ 15 minutes à 180°C #th.6#.

Dégustez avec un breuvage fumant #thé ou café#.





DONUTS D'HALLOWEEN

de Jessica <http://snoopy1989.over-blog.com/>

Pour une vingtaine de minis donuts:

Ingrédients :

- 65g de farine
- 35g de sucre
- 3g de levure sèche
- 75ml de lait
- 1 petit oeuf
- 1 cas d'huile
- Sucre glace
- Blanc d'oeuf
- Colorants orange (9 gouttes jaune + 3 gouttes rouge)
- 30g de chocolat noir

Matériel:

- Un appareil à minis donuts
- Une seringue

Préparation :

Mélanger les ingrédients secs: farine + sucre + levure

Mélanger les ingrédients liquides: oeuf + lait + huile

Réunir les deux préparations. Fouetter pour éviter les grumeaux

Faire cuire la pâte dans un appareil à minis donuts

Mélanger le sucre glace avec un peu de blanc d'oeuf et le colorant jusqu'à l'obtention d'un glaçage épais

Tartiner les donuts de glaçage, laisser sécher

Faire fondre le chocolat noir au bain marie.

Remplir la seringue de chocolat fondu et marbrer la surface des donuts. Laisser durcir avant de déguster.





ELIXIR D'AMOUR DE LA SORCIERE PUEDESPIEDS

de Patricia de <http://pat91620.blogspot.fr/>

Ingrédients:

1 cuillère à café de jus de citron

Du colorant alimentaire

3 cuillères à café de sucre glace

Du jus d'orange

Préparation :

Préparer le liquide dégoulinant en mélangeant le jus de citron et le sucre glace

Ajouter 4 gouttes de colorant.

Le liquide doit être pâteux.

Remplir les verres de jus d'orange et appliquer le liquide dégoulinant sur le haut du verre à l'aide d'une cuillère.



FANTOMES & CERCUEILS

de Sandrine de <http://sandrinecuisine.over-blog.com>

Ingrédients:

3 œufs

125gr de sucre

125gr de beurre

150gr de chocolat

3 cuillères a soupe de lait

125 gr de farine

1 pincée de sel

2 a 3 cas de sauce caramel

deco:

Sucre glace + de l'eau, Chocolat



Cassez les œufs et séparez les blancs et les jaunes. Ajoutez le sucre dans les jaunes d'œufs et fouettez les jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Coupez le beurre en petits morceaux pour qu'il ramollisse et mettez-le dans une autre terrine. Battez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.

Cassez le chocolat en petits morceaux, ajoutez le lait et faites le fondre au four a micro onde. Unifiez le mélange quand le chocolat est fondu.

Préchauffez le four à 190°.

Faites juste tiédir la terrine où se trouve le beurre 2 minutes au four. Sortez-la et ajoutez le chocolat chaud et mélangez, puis versez la préparation jaunes-sucre en remuant bien. Ajoutez le beurre. Tamisez la farine et ajoutez-la en pluie, puis incorporez les blancs (1/3, pour détendre le mélange puis le reste). Beurrez un moule de 25 cm de diamètre ou un moule a cake de 24 cm de longueur, versez y la moitié de la pâte, puis versez le caramel au beurre salé en filet un peu partout, puis remettre le reste de pâte. Enfournez pendant 30 à 35 minutes.





FLANS A LA COURGE

de Sabine

Ingrédients :

250 g de courges

25g de farines

25g de maïzena

20 cl de lait

4 œufs

1 càc de quatre épices

1 càc de cannelle

100 g de chocolat à pâtisserie

Matériel:

6 petits ramequin

1 stylo a pâtisserie comme-ci dessous ou prenez du papier et faites les formes que vous désirez

Préparation :

Préchauffer le four,épilchez la courge et mettre la courge a chauffer dans une casserole avec une pincée de sel pour en faire une purée,une fois cuite bien écrasez et mettre de côté

Mettre les 4 oeufs dans un récipient et les battre,rajoutez la cannelle,la càc l'épice a pain d'épice,le sel,le poivre,le lait et rémélanger

Mettre la farine et la maïzena et la farine dans la purée de courge et mélangez,ensuite mettre la préparation de l'oeufs et mélanger a nouveau

Mettre le flan dans un grand plat a gratin ou bien dans des petits ramequins

Mettre au four 55 minutes (th:5)



Faites fondre le chocolat et si vous avez un stylo spéciale amusez vous a les personnalisé et pourquoi pas laissez l'imagination des petit prendre le dessus





FOUGASSE AUX OIGNONS

de Marie de <http://mariecharrier.canalblog.com/>

Ingrédients :

Pour la pâte :

- _ 320 ml d'eau
- _ 1 cuil. à café de sel
- _ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- _ 500 g de farine
- _ 1 sachet de levure de boulangerie sèche

Pour la garniture :

- _ 1 oignon émincé et doré dans un peu d'huile d'olive
- _ 100 g de jambon cru fumé émincé
- _ huile d'olive
- _ origan

Préparation :

Je place dans l'ordre cité les ingrédients dans la cuve de la MAP et je lance le programme "pâte". Au bip, j'ajoute les oignons et le jambon cru.

A la fin du programme, je renverse la pâte sur le plan de travail fariné, je divise la pâte en deux.

J'étale chaque pâton sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé et je leur donne soit la forme de chauve-souris, soit la forme de citrouille, en faisant des entailles dans la pâte pour les yeux et la bouche.

Je les recouvre d'un torchon propre et laisse lever à température ambiante pendant une heure.

Je préchauffe le four à 180°.

Je badigeonne les fougasses d'huile d'olive et je parsème dessus de l'origan.



Je place au four pour environ 20 min en surveillant la couleur.

A la sortie du four je place sur une grille... Puis plus qu'à se régaler ^^ !





GATEAU D'HALLOWEEN

d'Alilo de <http://gatomagikalilo.canalblog.com/>

Recette pour un moule à cake standard :

Ingrédients :

- 1 pot de 20cl de crème fraîche épaisse à 30% (bien meilleur que le 15%)
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1/2 pot d'huile de tournesol
- 2 pots de sucre en poudre
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 7 belles tranches d'ananas



Préparation :

Verser la crème fraîche dans un saladier
Ajouter le sucre vanillé et l'huile, mélanger
Ajouter le sucre en poudre et mélanger
Ajouter la farine et la levure, mélanger
Enfin ajouter les oeufs
Bien mélanger
Beurrer un moule à cake
Placer 4 tranches d'ananas dans le fond du moule
Verser la pâte
Disposer les 3 dernières tranches d'ananas sur le dessus
Cuire à four préchauffé à T°4 pendant environ 45 min / 1 heure

Le secret du moelleux tient dans la cuisson lente et douce !!!



GATEAU MINUTE D'HALLOWEEN

de Anne de <http://lesrecettesdupanier.wordpress.com/>

Ingrédients : (1 pièce)

- 1 tasse à café comme récipient de cuisson
- 1 oeuf
- 3 cs de lait
- 2 cs d'huile végétale
- 3 cs de farine
- 1 cs de farine de maïs
- 4 cs de sucre
- 3 cs de cacao non sucré
- 3 cs de pépites de chocolat (facultatif)

Préparation :

Mettre l'oeuf, le lait et l'huile dans la tasse. Bien mélanger. Tout en remuant, ajouter progressivement le sucre, les farines, le cacao et les pépites de chocolat.

Cuire 3 minutes aux micro-ondes à 850 W. Laisser refroidir la tasse, démouler ou non, puis déguster tiède (pourquoi pas avec une boule de glace à la vanille...).





HORRIBLES CUPACKES

de Marie de <http://mariecharrier.canalblog.com/>

Ingrédients :

- _ 150 g de beurre mou
- _ 150 g de sucre
- _ 155 g de farine tamisé
- _ 15 g de cacao en poudre tamisé
- _ 3 oeufs
- _ 1/2 sachet de levure chimique
- _ 1/4 de cuil. à café de sel



Pour le glaçage horrible :

- _ 200 g de pâte d'amande blanche (voir plus, j'étais très juste)
- _ du cacao en poudre
- _ du nutella
- _ des carrés de chocolat noir (rectangulaires et fins)
- _ des mains de zombie

Préparation :

Je prépare les cupcakes.

Je préchauffe le four à 180°.

Je garnis un moule à cupcakes de caissettes en papier.

Dans un saladier je mélange tous les ingrédients de la base à cupcakes. La pâte doit être lisse et onctueuse.

Je répartie cette pâte dans les caissettes et place au four pour 15/18min, à surveiller avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche du gâteau.



A la sortie du four, j'attends 5 min avant de les laisser refroidir sur une grille.

Je coupe le petit dôme formé au-dessus des gâteaux, je creuse un peu au milieu, et je nappe de nutella.

Je coupe 2/3 de la pâte d'amande que je travaille avec du cacao en poudre afin de la colorer en brun. Je l'étale finement sur le plan de travail saupoudré de cacao en poudre. A l'aide d'un large verre, je découpe des ronds dans la pâte et avec un couteau j'entaille mes ronds au milieu.

Je plante mes mains de zombies dans les cupcakes (au niveau du trou) et je place dessus en laissant dépasser la main le rond de pâte d'amande.

Avec le reste de pâte d'amande je recouvre des carrés de chocolat (je l'étale sur le plan de travail saupoudré de sucre glace et je fais adhérer la pâte d'amande avec du nutella). Avec un cornet en papier sulfurisé garnis de nutella, je trace les lettres RIP sur les "pierres tombales".

J'entaille la couche de pâte d'amande cacao de chaque cupcake afin de pouvoir enfoncer mes carrés recouverts de pâte d'amande.

Et voilà, l'effet est terrible :) !





INSECTES D'HALLOWEEN

de Lucie

Alors voici ma participation au concours, il s'agit moins d'une recette que d'une astuce pour décorer toutes sortes de desserts.

Il s'agit d'affreux insectes qui s'immiscent partout!! Heureusement, ils sont délicieux! Ces horribles bestioles viennent du livre "Hello cupcakes" de Tack et Richardson.

C'est relativement simple à réaliser, même quand on n'est pas très doué avec le chocolat. Je pense que les enfants peuvent le faire si l'on choisi de faire des insectes sans trop de détails et de bonne taille.

Ingrédients et ustensiles nécessaires :

Chocolat (plutôt foncé, mais du blanc fonctionne aussi)

Des M&M's, smarties et autres friandises de ce genre, de plusieurs tailles

Une poche à douille ou seringue à pâtisserie, ou un sac de congélation (le plus pratique pour moi)

Du papier sulfurisé et un crayon

Il faut commencer par dessiner des insectes au crayon sur le papier sulfurisé. Ensuite, je trie mes M&M's, etc suivant leurs couleurs et leurs tailles pour pouvoir les prendre facilement lorsque j'en ai besoin. Ensuite, faire fondre le chocolat et le mettre dans le sac de congélation. Couper un coin du sac. Puis (c'est là que ça devient délicat) il faut suivre les contours des dessins des insectes (en ayant pris soin de retourner le papier sulfurisé pour ne pas mélanger le chocolat avec l'encre) avec le chocolat et placer les smarties sur le chocolat encore tiède pour former les corps des insectes.

Après, il suffit d'attendre que ça sèche et de décoller très délicatement les insectes du papier sulfurisé. Je ne mets pas les insectes au frigo parce que sinon le chocolat fond dès qu'on le remet à température ambiante.

Je ne suis pas sûre d'avoir été claire, mon explication le sera sans doute plus en regardant les photos.

J'ai réalisé ces insectes à deux reprises: pour décorer des cup cakes et pour décorer un gâteau d'anniversaire printanier. Je n'ai pas réussi à intégrer les photos au corps du message mais elles sont en pièces jointes.







JACK O'LANTERN OU LA BRIOCHE D'HALLOWEEN

de Marie de <http://mariecharrier.canalblog.com/>

Ingrédients :

Pour la brioche :

- _ 150 ml de lait
- _ 1 jaune d'oeuf
- _ 1 cuil. à café de sel
- _ 70 g de beurre fondu
- _ 60 g de sucre
- _ 350 g de farine
- _ 1 cuil. à café de levure de boulangerie sèche



Préparation :

Je colore une partie (environ 3/4) de orange et le reste de rouge (colorants gels Wilton de chez I Love Cakes).

Je tapisse un saladier en inox de papier alu et je replie un peu le papier alu pour donner la forme de citrouille (opération un peu galère!). Je badigeonne l'alu de beurre et le saupoudre de farine.

Je forme plusieurs patons avec la pâte pour me rapprocher au plus près de la forme d'une citrouille.

Je chauffe 5 min mon four à la plus basse température et je place la brioche à lever dedans.

Ma pâte n'a pas bien levé... Je me demande si je n'ai pas mis assez de levure (un fond de sachet :S)... Du coup je l'ai placé une nuit au frigo, elle a poussé un peu plus mais ce n'était pas top...

Je préchauffe le four à 180° (sans la brioche).

Je place la brioche à cuire 35 min, en surveillant la coloration, Je l'ai même retournée en cours de cuisson car j'avais l'impression que le fond ne cuisait pas (j'ai un four plus que capricieux!).





Une fois cuite, je la laisse refroidir sur une grille.

Je colore ma pâte d'amande (maison) avec du cacao en poudre et je fais les petites décors de la citrouille. Je colle les yeux et la bouche avec un mélange sucre glace / eau.

Et voilà, une brioche idéale pour amuser et régaler les lutins d'Halloween :) !





MACARONS D'HALLOWEEN

de Sophie de <http://du-plaisir-dans-ma-cuisine.over-blog.com/>

Ingrédients:

3 blancs d'œufs

210g de sucre glace

125g de poudre d'amandes

30g de sucre en poudre

une pointe de couteau de colorant alimentaire orange

Préparation:

Mixez le sucre glace et la poudre d'amandes au robot. Tamisez au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.

Montez les blancs en neige ferme en incorporant le sucre petit à petit pour obtenir un effet "bec d'oiseau". Ajouter ensuite une pointe de couteau de colorant marron dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène.

Saupoudrez peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.

Préparez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque alu perforée.

Dressez des petits ronds à la poche avec une douille sur le papier avec un intervalle suffisant pour qu'ils ne se collent pas entre eux.

Laissez croûter au moins 15 min.

Déposez la plaque de macarons sur une autre plaques alu. Enfourez pour 12 minutes à 150°C (th5)

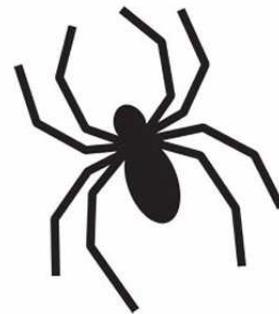
pour la ganache, j'ai utilisé 80g de chocolat noir que j'ai fait fondre avec 10g de beurre, puis j'ai incorporé 80g de crème fraîche bouillante.

après l'avoir lissée au fouet, je la mets à refroidir au réfrigérateur.

quand elle commence à se solidifier, je rempli mes macarons de cette ganache.



pour la déco, j'ai fait fondre du chocolat noir, que j'ai mis dans un petit cône pour décorer chaque coque selon mes envies (chauve souris, araignée,



MACARONS HALLOWEEN

de Michèle de <http://maminicuisine.blogspot.fr/>

Idée de présentation.





MAIN DE SORCIERE

de Stéphanie

Ingrédients :

- 1 à 2 rouleaux de pâte brisée
- 5 saucisses de strasbourg pour 1 main
- 1 jaune d'œuf
- de la salade pour servir

Préparation :

Bien étaler la pâte brisée, et y dessiner 2 mains.

Déposer sur l'une d'elles des saucisses en guise de doigts et de paume.

Badigeonner de jaune d'œuf autour des saucisses pour souder les pâtes entre elles.

Déposer la seconde main sur la première et former les doigts. A l'aide d'un couteau, dessiner les articulations.

Badigeonner toute la main de jaune d'œuf et mettre au four à 180°C pour 20 – 25 min..

Déposer de la salade dans un plat et y mettre la main.





MAIN GLACEE

de Patricia de <http://pat91620.blogspot.fr/>

Ingrédients:

4 cuillères à soupe de lait

10 fraises TAGADA

2 yaourts naturels

1 cuillère à soupe de sucre

1 gant de ménage



Préparation:

Faire fondre à feu doux les fraises dans le lait

Mélanger cette préparation avec le sucre et les yaourts

Rincer l'intérieur du gant (retourner le pour le nettoyer facilement)

Verser y la préparation

Faire un noeud

Mettre le gant au moins 2 heures au congélateur

Passer le gant rapidement sous le jet d'eau froide du robinet

Découper le gant.





MERINGUES - FANTOMES D'HALLOWEEN

de Sophie de <http://du-plaisir-dans-ma-cuisine.over-blog.com/>

Ingrédients :

On prend le principe du tant pour tant :

- 120g de blancs d'œufs
- 120g de sucre semoule
- 120g de sucre glace



(En fonction de votre quantité de blanc d'œufs, vous mettez autant en sucre)

Préparation :

Recette effectuée dans le Cook'in. (peut se faire au fouet électrique)

Préchauffez le four à 100°C (th3) et placez la toile Silpat sur la plaque alu perforée.

Insérer le fouet dans le bol.

Dans le bol, mettez les blancs et la moitié du sucre semoule.

Programmez 40°C / 5 min / montez progressivement à 4-5.

Ensuite, rajoutez le reste de sucre semoule et programmez 2 à 3 min sur 4-5.

Les blancs doivent être bien fermes.

Enfin, rajoutez le sucre glace en pluie pendant que le fouet tourne à vit 3.

Vous pouvez à ce moment là ajouter des colorants si besoin.

Une fois la meringue prête, mettez là dans une poche à douille.

Pour faire des petits fantômes, faites d'abord une première boule, puis par-dessus une deuxième plus petite et enfin une troisième encore plus petite. Ajoutez 2 pépites de chocolats pour faire les yeux

Pour les fantômes plats, commencez par la tête puis sans lever la douille, faites des zigzags et finissez en pointe. Et mettez 2 pépites de chocolat aussi pour les yeux.

Enfournez à 100°C (th3) pendant au moins 2 heures. Laissez complètement refroidir dans le four.



MINI CAKES AU POTIMARRON ET AUX ABRICOTS SECS

de Céline

Ingrédients :(pour 10 mini-cakes) :

Gâteau :

- 3 oeufs
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 160 g de farine
- 1/3 de sachet de levure chimique
- 150 g de purée de potimarron
- 70 g d'abricots secs



Décor :

- 5 abricots secs
- 1 carré de chocolat à pâtisser

Préparation :

Préparer la purée de potimarron.

Couper le potimarron en quarts. Eliminer les graines et les parties fibreuses du centre. Peler et couper en morceaux. Faire cuire environ 15 mn dans une casserole avec un fond d'eau. Réduire en purée. Prélever les 150 g nécessaires pour la recette et les faire dessécher sur feu doux quelques minutes. Laisser refroidir.

Préparer les abricots.

Couper chaque abricot sec en deux dans l'épaisseur. Couper chaque moitié en quatre.

Préparer la pâte.

Fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter peu à peu la farine et la levure tamisées, puis le beurre fondu. Incorporer la purée de potimarron et les morceaux d'abricots.



Verser la pâte dans des moules à muffins (ou dans un moule à cake). Enfourner environ 35 mn dans un four préchauffé à 180° C. Laisser refroidir et démouler.

Décorer les gâteaux.

Couper chaque abricot sec en deux dans l'épaisseur. Faire fondre le chocolat au micro-onde (2 mn en ajoutant quelques gouttes d'eau, à puissance moyenne).

Dessiner des visages de citrouille d'Halloween sur les abricots à l'aide d'une pointe trempée dans le chocolat ou avec un petit cornet garni de chocolat. Poser chaque citrouille sur un mini-cake.



MONSTRUEUX CUPCAKE D'HALLOWEEN

de Anne de <http://lesrecettesdupanier.wordpress.com/>

Ingrédients : (12 pièces)

Pour les muffins :

- 110g de beurre à température ambiante
- 225g de sucre roux
- 2 oeufs
- 275g de farine
- 120 ml de lait
- 1 cc d'extrait de vanille
- 1 cs de levure chimique
- 12 cs de Carabreizh ou de pâte à Spéculoos

Pour le glaçage à la vanille :

- 175g de fromage frais type St Moret ou Philadelphia
- 450g de sucre glace
- 125g de beurre à température ambiante
- 3 cs d'extrait de vanille

Pour la décoration :

- du colorant alimentaire jaune
- du colorant alimentaire rouge
- du colorant alimentaire bleu
- 12 bonbons oeil





Préparation :

Pour les muffins :

Préchauffer le four à 180°C. Garnir un moule à muffins de caissettes.

Dans un saladier, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. Ajouter les oeufs un à un en battant le mélange.

Dans un autre bol, mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter l'extrait de vanille au lait.

Ajouter un tiers de farine au mélange beurre/sucre. Battre. Ajouter un tiers de lait et battre le mélange. Recommencer ces opérations jusqu'à épuisement de la farine et du lait.

Transvaser la pâte dans les moules. Remplir à moitié, puis ajouter la portion de Carabreizh ou de pâte à spéculoos. Recouvrir de pâte. Laisser cuire au four une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'un couteau planté au centre ressorte sec. Retirer du four. Laisser refroidir complètement avant de napper les cupcakes.

Pour le glaçage à la vanille :

Dans un grand saladier, battre le beurre, le lait, l'extrait de vanille et la moitié du sucre jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter ensuite progressivement le reste de sucre tout en battant le mélange.

Pour la décoration :

Partager le glaçage en deux moitié égales. Colorer l'une des portions en orange, l'autre en violet. A l'aide d'une poche à douille, appliquer alternativement en bandes les deux coloris. Poser un bonbon oeil sur le dessus. Rajouter quelques poils sur l'oeil.



MUFFINS A LA CITROUILLE :

de Gaëlle de <http://lejardinggourmanddegaelle.over-blog.com/>

Ingrédients : pour 6 personne(s)

350 gr de chair de citrouille

3 oeufs

180 gr de farine

1 sachet de levure

150 gr d'amandes hachés

150 gr de beurre mou

150 gr de sucre glace

2 CC de cannelle

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

Préparation :

- Râper la citrouille et la mélanger avec les amandes
- Travailler au batteur électrique le beurre, les sucres, la cannelle et le sel jusqu'à obtenir une crème mousseuse
- Incorporer les œufs un à un.
- Verser le mélange de citrouille et d'amandes puis incorporer la farine à laquelle on a ajouté la levure
- Mettre dans les moule à muffins et cuire 25 à 30 mn à four chaud à 180°
- une fois refroidi napez le dessus des muffins de chocolat blanc et à l'aide d'un stylo pâtissier faire une toile d'araignée





MUFFINS D'HALLOWEEN

de Mama de <http://delice-yeux.over-blog.com/>

Ingrédients :

Pour la pâte à muffins :

- 2 oeufs
- 120 g de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 100 g de fromage blanc
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de levure



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C. Dans un saladier, battez vos oeufs avec le sucre en poudre. Ajoutez votre fromage blanc et mélangez énergiquement. Incorporez l'extrait de vanille. Terminez par la farine et la levure et mélangez de nouveau pour obtenir une pâte bien lisse. Mettez la pâte dans vos moules à muffins, et enfournez pour 25 minutes...

Pour la Décoration des Muffins :

- Du chocolat blanc
- Du colorant orange
- De la pâte d'amande blanche
- Du cacao

Faites fondre votre chocolat blanc et ajoutez le colorant orange. Nappez vos muffins. Colorer votre pâte d'amande avec le cacao. Etalez la et formez les yeux et la bouche des citrouilles selon vos envies. Mettez les sur vos muffins nappés et voilà c'est prêt... Rien de plus simple je vous dis!



PAIN SURPRISE ARAIGNEE

de Nadège de <http://prunillefee.canalblog.com/>

Suggestion de présentation pour 800g de pâte à pain





PARMENTIER BOEUF ET CAROTTES D'HALLOWEEN

de Anne de <http://lesrecettesdupanier.wordpress.com/>

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 1,5 kg de pommes de terre
- 500g de carottes
- 2 oignons
- 500g de viande hachée de boeuf
- 1 cs de sauce Worchesterchire
- 100ml de crème fraîche
- 50g de beurre
- 200g de fromage râpé
- sel, poivre
- des clous de girofle



Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Peler les pommes de terre et les carottes. Les laver. Placer les pommes de terre coupées en quart ou demi selon la taille dans une cocotte minute. Saler avant de refermer. Laisser cuire 25 mn après déclenchement.

Pendant ce temps, couper les carottes en demi ou quart de rondelles, encore une fois selon la taille de celles-ci.

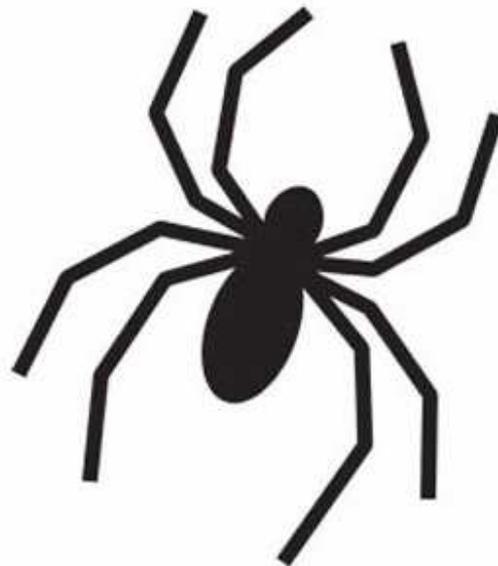
Emincer les oignons. Les faire revenir dans une pêle avec l'huile d'olive. Lorsque les oignons sont bien saisis, ajouter les carottes. Laisser cuire quelques instants puis ajouter la viande hachée. Saler, poivrer. Cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que la viande soit cuite. Lorsque la viande est bien cuite, ajouter la sauce Worchesterchire. Garnir le fond d'un plat à gratin avec ce mélange.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les passer au moulin à légumes. Ajouter le beurre, la crème et le fromage. Bien mélanger. Remplir une poche à douille de purée. Sur le hachis, dresser des cercles superposés avec la poche pour former les fantômes. Piquer les clous de girofle pour faire les yeux.



Passer au four jusqu'à ce que les fantômes commencent à dorer soit une demi-heure environ.

Servir avec une salade.





PARMENTIER DE POTIMARRON : de Milartist

Une version "légumes" plus savoureuse et plus diététique du traditionnel HACHIS PARMENTIER.

Préparation 20 minutes
Cuisson 30 minutes

Ingédients :

Pour 6 personnes :

4/500 g de pommes de terre à purée

4/500 g de potimarron

500 g de viande de bœuf hachée

2 échalotes

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe de crème fraîche liquide

1 pincée de muscade

1 pincée de cumin en poudre

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

sel et poivre

60 g de fromage râpé (ou chapelure pour le gratin)

Préparation :

Eplucher les pommes de terre et les couper en quatre. Laver et couper en gros cubes le potimarron (inutile de l'éplucher). Faites cuire les pommes de terre et le potimarron à la vapeur, 15 à 20 min, puis les réduire en purée à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette. Salez et poivrez. Ajoutez la muscade et la crème fraîche.

Pendant ce temps, préparez par la viande : Épluchez et émincez finement les échalotes et l'ail. Faites-les revenir à feu doux dans une poêle légèrement huilée. Ajoutez la viande hachée et le cumin. Salez, poivrez.



Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).

Mettez le hachis de viande dans un plat à gratin et recouvrez-le avec la purée. Saupoudrez de fromage râpé ... ou de chapelure. Faites gratiner au four pendant 15 min. Servez chaud avec une salade verte.

Astuce : On peut préparer ce gratin la veille et le conserver au frigo ... puis le saupoudrer de fromage juste avant de le glisser au four. Pour une version plus festive, on peut remplacer la viande de bœuf par des morceaux de confit de canard !





POIRIER CHOCOLAT BLANC SPECIAL HALLOWEEN

de Mylène de <http://www.ma-cuisine.fr/>

Temps de préparation : 1 heure 40

Temps d'attente : 40 minutes

12 parts

Ingrédients :

Pour la génoise (à préparer 3 heures avant le montage du gâteau) :

6 œufs

150 grammes de sucre

2 sachets de sucre vanillé

125 grammes de farine avec levure incorporée

Moule à charnière 23 cm

Pour le sirop de sucre pour imbiber la génoise :

50 grammes d'eau

45 grammes de sucre

2 càs de l'alcool de votre choix (cognac, liqueur de poire...)

Pour la ganache au chocolat blanc (à préparer 12 heures à l'avance) :

550 grammes de crème fraîche liquide entière

550 grammes de chocolat blanc pâtissier

Pour fourrer le gâteau :

1,7 kilogramme de poires en sirop

Pour couvrir le gâteau Halloween :

1 kilogramme de pâte à sucre noire

Sucre glace pour le plan de travail



Pour réaliser les décors en pâte à sucre Halloween (à faire sécher 1 à 2 heures à l'air libre avant de les poser sur le gâteau) :

500 grammes de pâte à sucre blanche

Colorants en gel : noir, jaune, rouge, vert

Feutre alimentaire noir

Bombe alimentaire : or nacré

Cure-dent

Préparation :

Pour la ganache au chocolat blanc :

Cette ganache doit être préparée 12 heures avant son utilisation.

Mettre 550 grammes de chocolat blanc haché dans un saladier.

Porter la crème fraîche à ébullition.

Verser la crème sur le chocolat et mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.

Mettre au réfrigérateur pour 12 heures.

Sortir la crème et la monter en chantilly bien ferme.

Remettre au frigo 1 heure.

Pour la génoise :

La génoise doit être préparée 3 heures avant le montage du gâteau pour bien qu'elle refroidisse et ne fasse pas fondre la ganache au chocolat blanc.

Dans deux saladiers, séparer le blanc des jaunes d'œufs.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Ajouter la farine à la préparation, mélanger.

Monter les blancs en neige.

Incorporer les œufs en neige à la pâte.

Beurrer le moule à charnière puis verser la préparation.

Préchauffer votre four à 180°C et enfourner pour 30 à 40 min. Bien vérifier la cuisson en plantant un couteau au centre du gâteau. Le couteau doit ressortir « propre ».

Démouler la génoise.

Laisser refroidir une demi-journée.

Pour le sirop :

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et l'alcool.

Retirer du feu.

Pour le montage :

Egoutter les poires, les couper en dés, puis bien les sécher avec un torchon afin d'éviter qu'elles ne rendent de l'eau dans le gâteau.

Découper la génoise en 3 disques. Garder le disque du dessous (le plus plat) pour le haut du gâteau.





Avec un pinceau, imbiber généreusement les disques de génoise avec le sirop de sucre.

Dans le moule à charnière, poser le premier disque.

Verser un peu moins de la moitié de la chantilly au chocolat blanc.

Enfoncer la moitié des dés de poires dans la ganache.

Poser le second disque par dessus et déposer le reste de vos poires.

Enfin, mettre le dernier disque.

Récupérer le reste de chantilly dans un bol et la réserver au réfrigérateur. Cette

ganache servira à recouvrir le gâteau pour coller la pâte à sucre et les décors.

Mettre le gâteau 2 heures au congélateur pour que la mousse prenne bien.

Réalisation des décors :

Modeler des citrouilles, des galets ect. Laisser les sujets environ 2 heures à l'air libre pour qu'ils durcissent.

Couvrir le gâteau de pâte à sucre :

Prélever de la ganache et l'étaler sur le haut du gâteau.

Pour abaisser la pâte à sucre, si possible, utiliser un tapis anti-adhésif et un rouleau en silicone. Saupoudrer du sucre glace sur le plan de travail et sur le rouleau à pâtisserie. Étaler votre pâte à sucre sur 5/6 millimètres.

Une fois la taille désirée obtenue, enrouler la pâte à sucre sur le rouleau puis la déposer sur le gâteau.

Lisser à la main.

Collage des décors sur le gâteau :



POP CAKES D'HALLOWEEN :

de Stéphanie <http://stef-romane-recettes.blogspot.fr/>

Ingrédients :

- 10 oréos
- 2 kiri ;
- chocolat ;
- bonbons ;
- piques ou bâtons de sucettes ;

Préparation :

Mixer les oréos et le kiri. Former des boules de la taille d'une noix.

Placer au congélateur 20mn.

Faire fondre le chocolat. Enduire le bout de pique de chocolat fondu, et y le piquer dans la boule oréo-kiri.

Tremper dans le chocolat fondu, faire couler le surplus. décorer avec des bonbons !

Pour la momie, j'ai utilisé du glaçage en mélangeant du sucre-glace avec un peu d'eau.





POTIMARRON FARÇI AUX FRUITS DE MER

de Kathia

***Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 petits potimarron,

50 gr de cheddar râpé,

25g de farine,

25 cl de lait coco,

25 gr de beurre,

200 gr de mélange de fruits de mer surgelé,

25 gr de farine,

1 cuillère à soupe de noix de curry,

1 cuillère à soupe

de coco râpé, sel poivre.

Préparation :

Décongelez les fruits de mer dans une passoire. Coupez les chapeaux aux potimarrons;

Evidez les et éliminez les graines. Faire fondre le beurre dans la casserole.

Y ajoutez la farine jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Ajoutez le lait de coco, fouettez et assaisonnez de sel, poivre et curry.

Faire bouillir 1 mn en remuant.

Y rajoutez les fruits de mer, le cheddar et la chair des potimarrons

en morceaux. Farçir les potimarrons. Les recouvrir d'aluminium. Cuisson 45 mn à 180°

Retirez l'aluminium et parsemé de coco. Les mettent quelques instants sous le grill.





PUDDING D'HALLOWEEN

de Anne de <http://lesrecettesdupanier.wordpress.com/>

Ingrédients :

Pour le décor :

- 45ml de crème fraîche
- 1 cs de sucre glace

Pour le pudding :

- 750 ml de lait entier
- 25g de cacao non sucré
- g de sucre roux
- 2 cs de farine tout usage
- 3 œufs
- 175 g de chocolat noir haché



Préparation :

Pour le décor :

Dans un petit bol, fouetter la crème sûre avec le sucre à glacer. Déposer dans une petite poche à douille avec un petit bout rond ou dans un petit sac de plastique, en coupant une petite ouverture dans un coin. Réfrigérer jusqu'au moment d'utiliser.

Pour le pudding :

Dans une casserole moyenne, chauffer 600ml de lait à feu moyen, jusqu'à formation de vapeur et de bulles sur les bords. Dissoudre le cacao dans le lait chaud.

Entre-temps, dans un bol à l'épreuve de la chaleur, fouetter le reste du lait avec le sucre et la farine jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporer les œufs en fouettant.

En un mince filet, verser graduellement environ la moitié du lait au chocolat chauffé dans la préparation aux œufs. Remettre ce mélange dans la casserole, en versant graduellement, et cuire, en remuant délicatement, de 6 à 10 minutes, ou jusqu'à ce



que la préparation soit assez épaisse pour enrober une cuillère. Retirer du feu et incorporer le chocolat noir ou mi-sucré, jusqu'à ce qu'il soit lisse et fondu. Verser le pudding dans 8 petits bols peu profonds ou ramequins.

À l'aide de la poche à douille ou du sac rempli du mélange de crème fouettée, former des cercles sur le pudding, en partant du bord et en allant vers le centre. À l'aide du bout d'un couteau ou d'un cure-dents, tracer une toile d'araignée en partant du centre vers les bords. Couvrir sans serrer et réfrigérer, environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit froid et ferme.



RED VELVET CUPCAKE:

de Carine de <http://chichichoc.blogspot.fr/>

Ingrédients :

200 g de farine

1/2 cc de levure chimique

1/2 cc de sel

1 cs de cacao amer

1 bonne pointe de cc de colorant alimentaire rouge en poudre

60 g de beurre mou

150 g de sucre

1 oeuf

1 cc d'extrait de vanille

100 g de yaourt

2 cs de lait

1/2 cc de vinaigre blanc

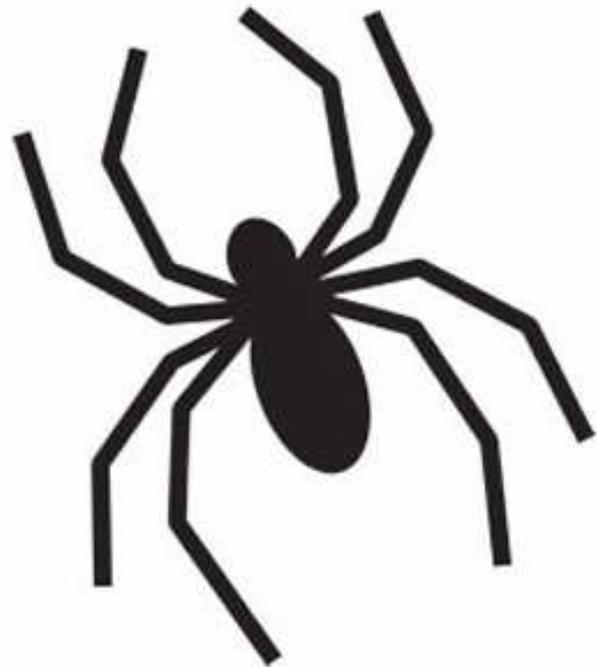
1/2 cc de bicarbonate

80 g de fromage à la crème

25 g de beurre mou

45 g de sucre glace

1/2 cc d'extrait de vanille



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le cacao et le colorant.





Battre le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
Ajouter l'oeuf en continuant de battre.
Ajouter l'extrait de vanille, puis le cacao coloré. Bien mélanger.

Mélanger le yaourt et le lait. Mélanger la farine, la levure et le sel ensemble
Incorporer à la pâte tour à tour 1/3 de farine, la moitié du yaourt, 1/3 de farine, l'autre moitié de yaourt et enfin le dernier tiers de farine.

Mélanger le bicarbonate au vinaigre. Ça mousse.
L'incorporer à la pâte.

Remplir 6 moules à muffins, puis enfourner pendant environ 25 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Pendant ce temps, battre le beurre mou et le fromage à la crème.
Ajouter le sucre glace et l'extrait de vanille. Bien mélanger.
Réserver.

Tartiner les gâteaux froids de glaçage vanillé.
Décorer selon votre envie.





SABLES A LA NOISETTE ET A LA FEVE TONKA

de Mama de <http://delice-yeux.over-blog.com/>

Ingrédients :

Pour une cinquantaine de sablés :

- 50 g de poudre de noisettes
- 250 g de farine
- 1 fève de tonka
- 100 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre
- 1 oeuf



Préparation :

Dans un saladier, battez le beurre avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une pommade. Ajoutez l'oeuf et la fève de tonka râpée. Terminez par la poudre de noisette ainsi que la farine. Formez une boule, enveloppez la dans du film alimentaire et mettez la au frais pendant 1 heure. 1 heure plus tard, préchauffez votre four à 180°C. Étalez votre pâte à sablés sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un emporte pièce "Araignée" et d'un emporte pièce rond, découpez vos sablés. (Faites à peu près le même nombre d'araignées que de biscuits ronds) Enfourez pour 15 minutes.

Laissez refroidir vos biscuits et passez au côté "Décoration"

J'ai choisi de napper mes araignées de chocolat noir :

- Pour le nappage des araignées : - 50 g de chocolat noir - 30 g de sucre glace - 20 g de beurre - 2 cuillère à soupe d'eau.

Il vous suffit de faire fondre votre chocolat au bain marie puis d'ajouter le sucre glace ainsi que le beurre. Si le mélange vous semble trop épais, ajoutez un peu d'eau. Vous pouvez maintenant napper vos biscuits. Pour les yeux j'ai choisi d'utiliser des pépites de chocolat blanc. Une fois vos biscuits prêts, mettez les au frais.





SABLES HALLOWEEN

de Sophie de <http://turbigo-gourmandises.fr/>

Dans la continuité de mon thème Halloween (un thème fabuleux, il faut avouer car il laisse une grande place à l'imagination...), je propose aujourd'hui des sablés aux épices recouverts de glace royale pour la décoration. Encore une fois, la recette est simple. La difficulté réside plutôt dans la décoration au pinceau et chacun fera au mieux de ses compétences. C'est d'ailleurs l'occasion de laisser les enfants aux manœuvres... En général, ils sont très doués et pleins de fantaisie !

Ingrédients :

500 g de farine

150 g de beurre à température ambiante

2 œufs

3 cuillères à soupe de lait

250 g de sucre roux

1 cuillère à café de cannelle

1 cuillère à café de quatre épices

1 cuillère à café de gingembre

Glaçage :

200 g de sucre glace

1 blanc d'œuf

quelques gouttes de jus de citron

colorants alimentaires



Préparation :

Mettez la farine dans un saladier et creusez un puits. Ajoutez les œufs, le sucre, le beurre et les épices. Mélangez bien tous les ingrédients pour former une boule de pâte.

Emballer-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer pendant quelques heures au frigo.



Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte puis découpez des formes à l'emporte-pièce ou au couteau fin (voir photo ci-dessous) si vous n'avez pas les formes adéquates.

Déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé ou de silicone puis enfournez pendant 20 minutes.

Laissez les sablés refroidir sur une grille.

Préparez le glaçage :

Mélangez le blanc d'œuf au sucre glace tamisé puis ajoutez quelques gouttes de jus de citron jusqu'à obtenir une consistance facile à étaler (il vaut mieux procéder petit à petit. Si c'est trop liquide, rajoutez un peu de sucre glace).

Partager le glaçage en autant de coloris que vous souhaitez utiliser et ajoutez du colorant dans chaque bol.

Utilisez une douille fine et suivez le contour de chaque sablé puis remplissez la surface de glaçage.

Laissez sécher puis dessinez les motifs avec un colorant alimentaire.



SOUPE DE POTIMARRON

de Anne de <http://lesrecettesdupanier.wordpress.com/>

Ingrédients : (6-8 personnes)

- 1 oignon
- 150ml de vin (ce qui traîne!)
- 1 cs de sucre
- 1 potimarron
- 400g de pommes de terre
- 1,5 l de bouillon de boeuf
- 2 cs de garam massala
- 1 cs de curry
- sel à votre appréciation
- de la crème fraîche (optionnel) pour servir



Préparation :

Laver et peler le potimarron et les pommes de terre. Les couper en petits morceaux.

Peler l'oignon et l'émincer. Le faire brunir dans une casserole avec le sucre. Ajouter les morceaux de potimarron et de pommes de terre. Faire revenir le tout quelques instants puis ajouter le vin. Faire évaporer le vin puis ajouter le bouillon de boeuf.

Laisser mijoter quarante minutes ou plus. Retirer du feu et passer au mixer. Ajouter le curry, le garam massala et le sel. Mélanger.

Ajouter de la crème au centre de l'assiette avant de servir. Etirer au couteau pour former le motif désiré.





SOUPE SANGUILONENTE AUX LIMACES

d'Eygel de <http://geekassiet.fr/>

Pour les quenelles :

Ingrédients :

Environ 200 gr d'épinards équeutés

1 gousse d'ail

1 piment oiseau

30 cl d'eau

Environ 300 gr de farine

3 cuillers à soupe d'huile d'olive

Sel-poivre



Préparation :

Faire revenir la gousse d'ail coupée en 2 et dégermée dans l'huile d'olive, ajouter le piment oiseau. Laisser revenir quelques minutes sans que l'ail ne brûle.

Retirer le piment, conserver l'ail pour le remettre ultérieurement.

Ajouter les épinards, saler et poivrer et faire revenir jusqu'à ce qu'ils aient réduit.

Ajouter l'eau, remettre la gousse d'ail puis laisser à petit bouillon afin de faire réduire.

Mixer le tout afin d'obtenir un mélange lisse.

Préparer 250 gr de farine dans un saladier, puis verser la préparation aux épinards et remuer avec une fourchette. Il faut obtenir une pâte assez ferme, rajouter de la farine jusqu'à ce qu'il soit possible de former des quenelles assez fermes à l'aide de deux cuillers à café.

Laisser reposer le mélange au moins une heure avant de commencer à préparer les quenelles. Vous pourrez soit les former en boudins en ajoutant encore de la farine, soit simplement utiliser 2 cuillers et les plonger directement dans l'eau.

Une fois qu'elles remontent à la surface, les sortir avec un écumoire et les faire revenir dans un peu de beurre ou de l'huile d'olive.

Pour la sauce :

Ingrédients :

300 gr de potiron





20 cl de coulis de tomates

15 cl d'eau

2 cuillers à soupe d'huile d'olive

2 cuillers à soupe de sésame

2 cuillers à soupe de graines de tournesol

Sel-poivre

Préparation :

Eplucher et couper le potiron en petits morceaux.

Le faire revenir dans l'huile d'olive pendant 10 minutes.

Ajouter le coulis de tomate et l'eau, saler et poivrer puis laisser mijoter à feu doux sous un couvercle.

Une fois que le potiron est cuit, ajouter les graines et mixer.

Pour dresser :

Verser de la sauce au fond de l'assiette.

Ajouter les quenelles.

Servir bien chaud !





TOMATE FARCIE A LA BOUILLIE DE LEZARD ET SES ASTICOTS

de Patricia de <http://pat91620.blogspot.fr/>

Ingrédients:

Une grosse tomate

Des petites crevettes cocktails

Du guacamole

Des feuilles de salade ou pousses d'épinard

Préparation:

Couper le haut de la tomate

Evider la tomate

Faire des trous dans la tomate à l'aide d'une baguette chinoise

Enfoncer les crevettes dans les trous

Poser la tomate sur le lit de salade

Remplir la tomate d'un peu de crevettes et de guacamole en laissant bien déborder le guacamole.

Poser le chapeau de tomate



YEUX EN PATE D'AMANDE

de Sophie de <http://turbigo-gourmandises.fr/>

Quoi de plus horrible qu'une coupelle remplie de globules ? Parfait donc pour un buffet sur le thème Halloween ! Très simple à réaliser puisqu'il ne s'agit que de pâte d'amande, de Smarties bleus et verts (pour plus de réalisme), d'un peu de chocolat et de colorant alimentaire.

Les yeux en pâte d'amande font leur petit effet "dégoutant" mais sont vraiment délicieux à croquer. Les enfants ont adoré se faire peur !!

Ingrédients :

250 g de pâte d'amande

Smarties® bleus et verts (les trier...!)

colorant alimentaire rouge et bleu



Préparation :

Découpez la pâte d'amande en petits morceaux et roulez-les en une quinzaine de petites billes de taille égale (voir photos ci-dessous). Enfoncez le manche d'un couteau dans chaque bille de façon à faire une petite empreinte dans laquelle vous allez déposer un Smarties. Enfoncez-les et roulez de nouveau les billes si nécessaire. Renouvelez l'opération jusqu'à qu'elles soient toutes prêtes. Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Lorsque le chocolat est fondu, ôtez du feu.

A l'aide d'un pinceau fin, dessinez les iris des yeux en chocolat.

Puis toujours à l'aide du pinceau, utilisez les colorants alimentaires pour simuler les petites veines des yeux.

Laissez sécher le tout... C'est prêt !

