



CRACHAT DE SORCIERES AUX YEUX DE CAMELEON

par Joebot



Ingrédients pour le crachat:

é1 cs d'orties en poudre
120 g de lentilles vertes
1 cube de bouillon de pot-au-feu
sel, poivre
10 cl de lait de coco
1 litre ½ d'eau

Dans une casserole, mettre l'eau, les lentilles, le cube de bouillon, la courgée pelée en dés, la poudre d'orties et laisser mijoter 40 min.

Mixer le tout puis filtrer et ajouter le lait de coco. Tenir au chaud.

Ingrédients pour les yeux de caméléons :

oeufs de caille (2/personne)
colorant alimentaire vert, jaune, rouge

Cuire les œufs à dur, puis les écaler.

Dans un bol, mettre les œufs et les asperger de quelques gouttes de colorant. Tourner à peine le bol pour que les œufs se mélangent aux colorants. Mettre au frais.

Servir les yeux avec le crachat.



BONNE GOURMANDISE

<http://joebot.canalblog.com>

BAIN DE SANG par Marion



En vert: les étapes qui peuvent être effectuées par les enfants (à priori avec l'aide d'une maman ;).

Soupe rouge d'Halloween pour 2 grandes marres de sang:

- 4 tomates
- 3 poivrons rouges
- 2 oignons
- 350ml d'eau
- 1 boîte de concentré de tomate
- 1 càs de crème fraîche
- 1 càc de cumin
- 1 càs d'huile d'olive
- sel & poivre

Sous la grille du four faites noircir les poivrons préalablement vidés et coupés en 2. Les mettre dans un sac congélation pendant 2 minutes. Décollez la peau des moitiés de poivrons (lorsqu'ils ont refroidi) et détaillez-les en lanières. Monder les tomates. Dans une casserole faites revenir les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates mondées, les poivrons, le cumin, le sel et le poivre. Mouillez avec l'eau puis laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes.

Mixer la soupe, ajouter la crème fraîche et le concentré de tomate, assaisonnez si besoin est. Remettre la soupe à chauffer jusqu'au moment de servir.

Les croûtons à la farine de pois-chiche, comme une pâte brisée (ou presque):

- 150g de farine de pois-chiche
- 40g d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 oeuf
- 1 càc de sel

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez tous les ingrédients pour former une boule de pâte homogène. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie et une feuille de papier cuisson sur le dessus pour éviter que la pâte colle au rouleau. Formez les "croûtons" grâce à des emporte-pièces judicieusement choisis ;) Décollez délicatement et poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Mettre au four pendant env. 15 minutes jusqu'à ce que les croûtons aient bien croûté.

Pendant ce temps enfiler les lardons sur des petits pics en bois. Faire griller dans une poêle bien chaude.



TOMATEN QUICHE

<http://marionion.blogspot.com>

PETIT MONSTRE par Chrystel



Le nez crochu et l'oreille sont faits d'une tranche de rôti froid.

La langue verte est un cornichon.

La bave est de la sauce barbecue.

Les deux grosses dents sont faites de cubes de gruyère.

L'œil énorme est composé d'une fine tranche de pomme de terre surmontée d'une tomate cerise.

Ingrédients pour la purée :

potimarron-pommes de terre
2 cs de ricotta
4/5 cs de lait
1 pincée de sel



ENTRE RIRE ET CUISINE...
<http://christelle56.over-blog.com>

APERITIF DE MLE TAMBOUILLE

par Agnes



Ingrédients :

2 doses de sirop de sureau sauvage
1 dose de verjus du Périgord
2 doses de limonade
mini pâtisseries au vinaigre léger à volonté pour les sorciers



LA CUISINE DE LA QUERANCIA

<http://querancia.blogspot.com>

LA RONDE DES SORCIERES

par Agnes



D'après l'idée du livre Recevoir aux éditions Rustica.

Ingrédients pour la tue-mouche ou fausse orange :

- 1 œuf dur
- 1 tomate
- 1 douille à pâtisserie

Couper les deux extrémités de l'œuf et diviser en tranches fines.

A l'aide d'une douille, détailler des ronds.

Couper la tomate en deux.

Creuser l'intérieur de celle-ci et poser sur l'œuf.

Poser les ronds de blanc d'œuf sur la tomate.



LA CUISINE DE LA QUERANCIA

<http://querancia.blogspot.com>

PETITE COMPOSITION EN DECOMPOSITION

par Tip



Ingrédients :

200 g de haricots noirs
1 kg de potimarron coupé en cubes
200 g de purée de tomates
1 oignon
100 g de chorizo coupé en dés
sel, poivre

La veille, mettre les haricots noirs à tremper dans un grand volume d'eau froide additionnée d'une cuillère de bicarbonate de soude.

Le jour même, rincer les haricots noirs et les faire cuire 45 min dans de l'eau additionnée elle aussi de bicarbonate de soude.

Pendant ce temps, faire cuire le potimarron dans de l'eau bouillante 5 min.

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile, ajouter le chorizo. Quand c'est bien doré, ajouter les cubes de potimarron.

Faire cuire jusqu'à ce que le potimarron soit tendre et s'écrase un peu sous la fourchette.

Ajouter la purée de tomates, assaisonner.

Egoutter les haricots noirs et mélanger à la préparation de potimarron et tomates.



CRUMBLES ET CASSONADE

<http://crumblecassonade.canalblog.com>

DOIGTS DE SORCIERES

par Marie-Laure



Ingrédients pour 12 feuilletés :

1 pâte feuilletée

6 saucisses de Strasbourg

12 amandes effilées ou entières

1 jaune d'œuf

ketchup

Couper la pâte feuilletée en larges bandes et y enroulez chaque saucisse. Bien refermer les extrémités en reliant la pâte. Couper les saucisses en 2. Déposer une amande sur le côté fermé pour représenter l'ongle.

Badigeonner les feuilletés de jaune d'œuf. Les poser sur une plaque allant au four.

Faire cuire 12 min dans un four préchauffé à 210 °C.

Servir chaud avec du ketchup.

Recette et photo sur Odélices.com

<http://www.odelices.com/recette.php?num=897>

DOIGTS DE SORCIERES FRAICHEMENT COUPES

par Domi



Battre le jaune d'oeuf avec un peu de lait (pour un aspect brillant) et dorer chaque doigt ou orteil.

Mettre au four jusqu'à une jolie coloration, environ 15min à th. 6/7.

Tremper le coté ouvert dans le ketchup pour faire l'effet sanglant ... déguster !!

Ingrédients (pour 15 doigts/orteils):

1 boîte de saucisses zwan
3 carrés de pâte feuilletée
18 amandes effilées
ketchup normal ou épicé
1 jaune d'oeuf
un peu de lait

Couper vos carrés de pâte feuilletée en 6 pour les doigts ou en 4 pour les orteils ... couper les saucisses zwan en 3 pour les doigts ou en 4 pour les orteils et déposer un morceau de saucisse sur chaque carré de pâte.

Refermer d'un coté seulement (l'autre coté restant ouvert pour faire une impression de coupure).

Faire une petite entaille sur le dessus du coté fermé et y placer une belle amande effilée (ou entière d'ailleurs), pour les doigts passez un peu de colorant alimentaire rouge avec un fin pinceau sur l'amande pour faire un effet vernis (rouge vert ou jaune peu importe) ensuite faite des traits avec le dos d'un couteau pour marquer les phalanges.



LA CUISINE, MA PASSION
<http://domicuisine.canalblog.com>

NOUILLES DE SORCIERE

par Virginie Bean



Ingrédients :

nouilles chinoises à base de blé (marque long life)
feuilles de chou rouge (les grosses du bord conviennent bien)
1 pincée de bicarbonate de soude
1 citron
de la courge (butternut ou potimarron)
graines noires (sésame, nigelle ou alliaire)

Couper le chou en lanières et le faire bouillir 5 min dans l'eau bicarbonatée.

Récupérer l'eau pour faire cuire les nouilles.

Pendant ce temps, faire sauter les morceaux de courge dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Disposer les nouilles en nid dans le plat, entourer des dés de courges et saupoudrer de graines.

Devant les convives attentifs, faire tomber quelques gouttes de jus de citron sur les nouilles...Que se passe-t-il ??? Il va falloir faire la recette pour le savoir . C'est diabolique !



ABSOLUTELY GREEN

<http://absolutegreen.blogspot.com>

BENTOS D'HALLOWEEN

par Mook



En haut/ top tier:

- marécages fétides: bouquets de brocoli décongelés
- le Ninja*: un piment violet farci de purée de carotte, ses yeux sont en graines de sésame noir nature
- * pour tout savoir sur les ninja, c'est par [là](#). Allez-y, c'est très intéressant. Selon moi.
- sous le ninja, son fromage moisi pour se nourrir en planque (roquefort entouré de nori)
- une bombe puante à sa droite (du point de vue du spectateur, pas sa droite à lui): tomate jaune du jardin (pas trop de goût), enveloppée dans de l'aubergine, piquée de cures-dent.
- citrouille maléfique: une clémentine à visage de nori

En bas/ Bottom tier:

- sombre nuit: riz rouge
- fantôme et étoiles mortelles d'édam en tranche et nori
- crêpuscule de purée de carotte
- chauve-souris diabolique et ses signes cabalistiques en nori



FRENCH BENTO

<http://frenchbento.canalblog.com>

HALLOWEEN STRUDEL

par Flo Bretzel



Ingrédients pour 2 strudels :

4 feuilles de pâte à strudel (ou feuilles de brick)

50 gr de beurre

Pour la garniture

250 gr de courge butternut

250 gr de carottes

1 c.c. de muscade

75 gr de cheddar râpé

50 gr de crème liquide

Préchauffez le four th.6 (180°). Epluchez les légumes. Coupez-les en petits morceaux et faites-les cuire à la vapeur pendant 15 minutes.

Dans un saladier, mélangez les légumes avec la muscade, le fromage râpé et la crème.

Faites fondre le beurre. Etalez les 2 feuilles de pâte sur un torchon légèrement humide et badigeonnez-les d'un peu de beurre.

Etalez au centre la préparation aux légumes, repliez les bords de la pâte, roulez à l'aide d'un chiffon et disposez le strudel sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez à nouveau avec un peu de beurre fondu.

Saupoudrez de fromage râpé et faites cuire 25 à 30 minutes jusqu'à ce que le strudel soit bien doré.

Mon grain de sel

Avec la traditionnelle citrouille ou toute autre espèce de courge, cette recette sera toujours horriblement délicieuse.



BRETZEL ET CAFÉ CREME

<http://bretzeletcafecreme.blogspot.com>

RATS FARCIS **par Domi**



Ingrédients pour une dizaine de rats :

1kg de viande hachée
300gr de chair de potiron crue
2 oignons moyens
1 oeuf + 1 jaune
+/- 5CS de chapelure (selon humidité du hâchis)
2 rouleaux de pâte brisée
sel / poivre
herbes au choix (ciboulette, persil ou mélange)
margarine
eau
clou de girofle
branche de persil ou feuille de romarin

Hâcher la chair de potiron crue ainsi que les oignons. Préparer la viande hachée de façon traditionnelle en y mélangeant les épices, la chapelure, l'oeuf, les oignons et le potiron hâchés. Façonner les boulettes en leur donnant une forme de poire un peu pointue.

Les faire cuire doucement dans un peu de margarine, les retourner régulièrement et ajouter de temps en temps un peu d'eau pour ne pas que les boulettes brunissent de trop ensuite les déposer sur un papier absorbant et les laisser refroidir.

Découper 10 ronds de pâte qui couvriront entièrement le corps (boulettes) des rats et humecter les bords avant de

les déposer sur les boulettes. Retourner la boulette couverte de pâte et replier la pâte en faisant en sorte de faire 4 petites pattes et un museau. Prendre bien soin de souder correctement la pâte avec un peu d'eau.

Remettre le rat à l'endroit et lui coller 2 petites oreilles, enfoncer 2 clous de girofle pour les yeux et 2 ou 4 petites moustaches en branche de persil (ou des feuilles de romarin), coller ensuite une longue queue en pâte brisée.

Les dorer avec un jaune d'oeuf délayé dans un peu de lait et mettre au four th.7 pendant 30min ou jusqu'à une jolie coloration. Vous pouvez aussi les précuire 15 à 20 minutes et les réchauffer 10/15 minutes au moment du repas.

Servir chaud avec quelques feuilles de salade et n'oubliez pas de déposer ici et là quelques gouttes de ketchup pour faire bien « gore » ... Alternativement, préparer une sauce tomate légèrement piquante pour les accompagner, ils baigneront ainsi dans le sang.



LA CUISINE, MA PASSION
<http://domicuisine.canalblog.com>

GLAÇONS AUX YEUX SANGLANTS

par Domi



Ingrédients pour 2 litres :

**70cl de bacardi (ou rhum blanc)
60cl de jus d'orange
60cl de jus de goyave
10cl de sirop de pamplemousse rose**

Vous pouvez bien sur varier selon votre goût et faire plus ou moins alcoolisé...attention c très doux et fruité mais très traître...

Pour les glaçons sanglants, remplir un bac à glaçon d'eau à mi-hauteur, avec un marqueur pour enfants faire un point ou une forme au milieu d'un raisin vert et plonger le raisin dans l'eau, mettre au congélateur 1h30.

Quand l'eau est prise casser la glace à l'aide d'un couteau pointu et faire tomber quelques gouttes de colorant alimentaire rouge ce qui aura pour effet de faire des sortes de vaisseaux sanguins. Remettre au congélateur jusqu'à la prise complète.

Servir un verre d'apéritif accompagné de son oeil sanguinolent.



LA CUISINE, MA PASSION

<http://domicuisine.canalblog.com>

**LA CERVEILLE DE POTIMARRON A L'ORANGE ET
TROMPETTES DE LA MORT ET SES ECLATS SUR
CROUTONS GRATINES FACON CEREALE-KILLERS**
par Jean-Jacques Barbot, L'Alambic, Vichy



Ingrédients :

2 petites cervelles d'agneau cuites dans un court-
bouillon parfumés aux aromates
qques trompettes de la mort
un petit potimarron pour servir de chaudron
1 kg de potimarron
1 oignon
zestes et jus de 2 oranges
2 cs de sucre semoule
4 dl de fond de volaille blanc (bouillon)
5 dl de crème fleurette
4 croûtons de baguette de pain gratinés
une betterave rouge mixée avec une pointe de vinaigre
blanc et assaisonnée de sel et poivre
un mélange de céréales (flocons d'avoine nature+un
peu d'huile d'olive+herbes de provence+un peu de
cassonade+poudre de piment doux fumé+sel fin+qques
gouttes de tabasco)

Pour la soupe de potimarron :

Faites revenir dans une casserole un oignon émincé dans un
peu d'huile d'olive avec les zestes des deux oranges, le sucre
semoule. Laissez compoter. Ajoutez 1 kg de des de
potimarron, assaisonnez, ajoutez le jus des oranges et le fond

de volaille. Laissez cuire pendant 20 minutes et mixez très
finement puis passez au chinois. Ajoutez la crème fleurette.

Pour le dressage :

Posez des demi-cervelles sur les toasts où l'on aura mis une
cuillerée de purée de betteraves. Posez sur chaque un peu de
céréales et passez au four le temps de gratiner. Dressez
ensuite l'assiette :

Placez le petit potimarron avec une cervelle entière. Versez un
peu de soupe dessus, du jus de betterave et quelques
trompettes de la mort. Puis posez les toasts de cervelle. Versez
la soupe autour des croûtons.



JEAN-JACQUES BARBOT

L'Alambic, Vichy
Recette de lecteur

TAGLIATELLES A LA JACK'S

par Lolotte



Ingrédients pour 2 :

110 g tagliatelles à l'encre de seiche
½ potiron moyen (3 tasses)
2 tasses de bouillon de légumes
1 cc de poudre d'oignon
2 cs d'huile d'olive
6 tranches de tomates lyophilisées (ou tomates séchées)
10 g de gorgonzola
quelques feuilles de romarin
quelques feuilles de basilic
sel, poivre
parmesan râpé

Faites revenir le potiron dans l'huile chaude pendant quelques minutes.

Ajoutez ensuite tous les autres ingrédients de la sauce, portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le potiron soit bien tendre.

Transférez dans un saladier, ajoutez le basilic et le gorgonzola et mixez.

Ajoutez du parmesan et mélangez.

Servez sur les pâtes chaudes que vous aurez fait cuire al dente entre temps.



LE BLOG-NOTES DE LOLOTTE
<http://blobalolotte.canalblog.com>

SPIDER CRACKERS

par Lolotte



Ingrédients pour les bébés araignées :

Crackers au maïs (bleu), recette sur le blog

Fromage frais (mi-chèvre, mi-vache pour moi)

Paprika

Graines de sésame noir

Mini boules de mozzarella

Pesto de roquette, recette sur le blog

Parmesan râpé

Nouilles chow-mein pour apéritif

Ingrédients pour l'araignée-mère :

1 avocat

graines de sésame noir ou pavot

Jus d'un citron

2 pincées de piment d'Espelette

moutarde

Pour les bébés araignées, réalisez des boules de fromage frais que vous saupoudrez de paprika. Déposez-les sur des crackers. Enfoncez 4 nouilles de chaque côté pour réaliser les pattes, puis ajoutez deux graines de sésame noir pour faire les yeux.

Pour les araignées à la mozzarella, roulez les billes de mozzarella dans le pesto, déposez-les ensuite sur les crackers. Enfoncez 4 nouilles de chaque côté pour les pattes puis saupoudrez d'un peu de parmesan pour les rendre « velues ».

Pour l'araignée-mère, mixez l'avocat avec le jus de citron et le piment. Huilez un petit ramequin rond et saupoudrez de graines de sésame noir ou de pavot pour en recouvrir la paroi. Enlevez l'excédent puis remplissez, en commençant par le milieu au fond, avec le guacamole. Pressez avec le fond d'une cuiller, puis démoulez sur une assiette. Faites deux yeux avec de la moutarde déposée à l'aide de la pointe d'un couteau.



LE BLOG-NOTES DE LOLOTTE

<http://blogalolotte.canalblog.com>

MOMIES par Lolotte



Réalisez des boudins que vous entourez autour des saucisses.

Réalisez les yeux en appliquant de la moutarde à la pointe d'un couteau.

Faites cuire à four chaud jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Ingrédients :

**saucisses knackis
pâte à buttermilk biscuit (ou autre)
moutarde**



LE BLOG-NOTES DE LOLOTTE
<http://blogalolotte.canalblog.com>