



S P O O K Y

R E C I P E S

RÉCETTES EFFRAYANTES
POUR PETITS ET GRANDS



Recettes effrayantes par les petites mains...



 TETES DE MORT par Sebastien et Marjorie (et leur maman Joebot).....	8
 GATEAU DE LA SORCIERE par Crapulous Heyan (et sa mamie Sylvette).....	9
 FANTOMES ET TETES DE MORT par Geoffroy (et sa maman Nathalie).....	10
 GINGERBREAD SPOOKY MEN par Pierre et Tom (et leur maman Muriel).....	11
 GATEAU A LA TARENTULE par Creapule (et sa maman Cuisinecrea).....	12
 DOIGTS DE SORCIERES FOURRES par mini Tarabiscottule (et sa maman Tarabiscotta).....	13
 LES DOIGTS DANS LE PLAT DES ARAIGNEES par Kania (et sa maman Charoufa).....	14
 POMMES MORDANTES D'HALLOWEEN par M'zelle Papilles et Petit Papilles (et leur maman Anne).....	15
 GOUTER EFFRAYANT POUR SAMAIN par Eleonore, France et Lorraine (et leur maman Tiuscha).....	16
 CITROUILLE JOLIMENT EFFRAYANTE par Celia et Yael (et leur maman Barbinou).....	17

	YEUX DE SORCIERE ET TOILES D'ARAIGNEES par Romain (et sa maman Guylaine).....	18
	TETES DE MORTS ET AMIES ARAIGNEES par Enzo (et sa maman Christine).....	19
	EFFRAYANTES DOUCEURS D'HALLOWEEN par Marine (et sa maman Valerie).....	21
	MONSTROCREPES par les Maminimonstres (et de leur Mamina).....	22
	SABLES D'HALLOWEEN par Val et Alex (et leur maman Anne).....	23
	GOUTER D'HALLOWEEN par Celia (et sa maman Barbinou).....	24
	TETE D'EPOUVANTAIL par Lucie (et sa maman Virginie).....	25

Recettes effrayantes par les grandes mains...



	CRACHAT DE SORCIERES AUX YEUX DE CAMELEON par Joebot (sale).....	27
	BAIN DE SANG par Marion (sale).....	28

	PETIT MONSTRE par Chrystel (sale).....	29
	APERITIF DE Mlle TAMBOUILLE par Agnes (aperitif).....	30
	LA RONDE DES SORCIERES par Agnes (sale).....	31
	PETITE COMPOSITION EN DECOMPOSITION par Ciy_ (sale).....	32
	DOIGTS DE SORCIERES par Marie-Laure (sale).....	33
	DOIGTS DE SORCIERES FRAICHEMENT COUPES par Domi (sale).....	34
	NOUILLES DE SORCIERE par Virginie Pean (sale).....	35
	BENTOS D'HALLOWEEN par Mook (sale).....	36
	HALLOWEEN STRUDEL par Flo Bretzel (sale).....	37
	RATS FARCIS par Domi (sale).....	38
	GLAÇONS AUX YEUX SANGLANTS par Domi (aperitif).....	39

	LA CERVELE 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 (sale)....	40
	TAGLIATELLES A LA JACK'S par Lolotte (sale).....	41
	SPIDER CRACKERS par Lolotte (sale).....	42
	MOMIES par Lolotte (sale).....	43
	GATEAU POTIRON par Agnes (sucre).....	44
	SOUPE AUX YEUX DE SORCIERE ET BAVE DE CRAPAUD par Iriisa.....	45
	DOIGTS DE SORCIERES par Inoule.....	46
	DOIGTS DE SORCIERES par Christhummm.....	47
	DOIGTS DE SORCIERES DANS UNS CREME DE FOURMIS ECRASEES par Ciacio et Miss Cookliquat.....	48
	CITROUILLE « BIRTHDAY VICTORIA SPONGE CAKE par Snapulk.....	49
	CUPCAKES POUR L'HALLOWEEN par Awoz.....	50

	COOKIES D'HALLOWEEN ET AUTRES SPOOKY RECIPES par Jimmy et Hilda.....	51
	GUIMAUVES FANTOMES A LA VANILLE par Carotte.....	53
	CITROUILLE QUATRE-QUARTS par Anne.....	54
	CREE(SIPY SPOOKY MOUSSE AU CHOCOLAT par Tuschka.....	55
	BROWNIE DEGOUTANT D'HALLOWEEN par Edith.....	56
	FONDANT SPECIAL HALLOWEEN par Khala.....	57
	BROWNIE CIMETIERRE D'HALLOWEEN par Cara77.....	58
	MONSTRE HALLOWEEN par Pom d'Api.....	59
	PETIT BONHOMME EFFRAYANT SANS CORPS par Col.....	60

EFFRAYANT MAIS PAS BON !

	INFAME MIXTURE SANGUINO-GLUANTE AUX YEUX DE CRAPAUD ET AUX ASTICOTS POURRIS par Ansa.....	61
---	--	----

BONUS

 **DESSIN POUR HALLOWEEN** par le mari de Daria..... 62

TETES DE MORT

par Sébastien et Marjorie



Ingrédients :

500 g de farine Francine pour pain de campagne
325 g d'eau tiède
8 g d'encre de seiche
1 ½ cc de sel
2 sachets de levure spécial pain Francine
200 g d'olives noires dénoyautées

Dans un saladier, mettre la farine et le sel, ajouter l'eau tiède dans laquelle on aura dilué l'encre, puis la levure.

Pétrir la pâte 10 minutes pour qu'elle devienne élastique.

La laisser reposer 30 minutes.

Au bout de ce temps, ajouter les olives hâchées puis façonner la tête de mort en détaillant la pâte pour faire les os et le crâne.

Mettre sur une tôle farinée et cuire 35 minutes dans un four préchauffé à 240 °C.



BONNE GOURMANDISE
<http://joebot.canalblog.com>

GATEAU DE LA SORCIERE

**par Crapulous Heyan
(et sa mamie Sylvette)**



Ingrédients pour la pâte :

300 g de carottes râpées
1 zeste de citron ou qqes gouttes d'extrait
140 g de sucre roux
160 g de noix de coco râpée
1 sachet de levure
4 œufs (de lézards ;-)
100 g de beurre (fondu) + 10 g pour le moule
sel, cannelle

Ingrédients pour la crème pâtissière :

400 ml de lait de coco
3 œufs
20 g de farine
40 g de maïzena
80 g de sucre

Ingrédients de la toile d'araignée :

chocolat blanc (2 sachets de glaçage blanc)
chocolat noir (1 sachet glaçage chocolat)

Préchauffer le four à th.6/7 (200 °C).
Mélanger sucre, noix de coco, cannelle, sel, farine et levure.
Tout en remuant, ajouter les carottes, verser le beurre

fondu et ajouter le zeste/l'extrait de citron. Beurrer un moule à manqué et verser cette pâte. Enfourner à mi-hauteur et cuire 35 minutes environ.

Pendant ce temps, préparer la crème pâtissière au lait de coco. Battre les œufs avec le sucre, ajouter les farines puis le lait de coco et mettre à épaissir à feu doux.

À la sortie du four, attendre au moins 5 min avant de démouler le gâteau. Le couper en deux et étaler la crème pâtissière.

Quand le gâteau est complètement froid, faire fondre le chocolat blanc. Pour cela, le réduire en copeaux (ajouter un peu d'huile). Mettre de l'eau à bouillir puis arrêter le feu. Mettre votre bol de chocolat dans l'eau chaude, remuer de temps en temps avec une spatule. Étaler le chocolat sur le gâteau et laisser durcir. Quand le chocolat est dur, faire de même avec le chocolat noir et décorer le gâteau selon votre humeur.



CERISE ET CLAFOUTIS

<http://ceriseclafoutis.canalblog.com>

FANTOMES ET TETES DE MORT

par Geoffroy
(et sa maman Nathalie)



Ingrédients pour la pâte sablée :

(faite en deux fois au robot, pour colorer chaque pâton différemment)

250 g de farine
100 g de beurre
1 œuf
100 g de sucre
1 cs d'eau
un petit peu de colorant en poudre

Ingrédients pour le décor :

Pépites de chocolat blanc

Pour les formes de fantômes :

Découper à l'emporte-pièce triangle et façonner à la main la tête. Donner un coup de roulette sur le côté pour le bas du drap. Pépites au chocolat blanc pour les yeux. Faire la bouche grande ouverte grâce à l'embout d'une douille.

Pour les têtes de mort :

Découper à l'emporte-pièce rond. Réaliser les yeux et le nez avec l'embout d'une douille. Façonner à la main pour former des têtes.



LA CUISINE DE SOSO

<http://lacuisinedesoso.canalblog.com>

GINGERBREAD SPOOKY MEN

par Pierre et Tom
(et leur maman Muriel)



Ingrédients :

350 g de farine
2 cc de gingembre en poudre
1 cc de bicarbonate de soude
100 g de beurre
175 g de sucre blond (soft light brown sugar)
1 oeuf
4 cs de golden syrup
décoration au choix

Tout mettre dans la cuve du robot et attendre qu'une boule se forme.

Laisser reposer un peu.

Etaler la pâte assez fine, découper à l'emporte-pièce.

Mettre à cuire 12/15 minutes dans un four à 180 °C.

Mettre à refroidir sur une grille et décorer au choix.



TIME4TEA
<http://time4tea.canalblog.com>

GATEAU A LA TARENTULE
par Crespule
(et sa maman Cuisinecrea)



Ingrédients pour le fondant au chocolat :

200 g de chocolat dessert
4 œufs
150 g de sucre
80 g de farine
200 g de beurre

Décoration :

rouleaux de réglisse
bonbons colorés
chocolat au lait fondu

Préchauffer le four à 180 °C.

Faire fondre le chocolat avec 4 cs d'eau. Ajouter le beurre et mélanger bien.

Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre puis la farine. Ajouter le beurre et mélanger bien. Verser le chocolat fondu puis mélanger bien.

Verser dans des moules beurré et fariné et faire cuire environ 15 minutes en baissant la température à 150 °C au

bout de 5 minutes de cuisson. Laisser refroidir avant de démouler.

Pour faire les tarentules, utiliser des moules de différentes tailles (pour le corps et la tête).

Etaler du chocolat fondu sur le corps.

Réaliser les pattes avec des rouleaux de réglisse et les yeux avec des bonbons colorés.

Réaliser la toile d'araignée en chocolat fondu à l'aide d'une poche à douille.



MES P'TITS DELICES

<http://cuisinecrea.canalblog.com>

DOIGTS DE SORCIERES FOURRES

par mini Tarabiscottule
(et sa maman Tarabiscotta)



Ingrédients pour 4 diabolins :

1 pâte feuilletée
4 saucisses de type knacki

Préchauffer le four à 180 °C.

Préparer vos saucisses comme indiqué sur l'emballage.

Couper la pâte feuilletée en 4 éventails.

Enrouler les saucisses dans les triangles façon croissants, en plaçant celles-ci au sommet de la partie la plus large.

Déposer dans un plat. Compter environ 20 min de cuisson.

Servir avec moutarde et/ou ketchup.



TARABISCOTTA
<http://tarabiscotta.canalblog.com>

LES DOIGTS DANS LE PLAT DES ARAIGNEES

par Rania
(et sa maman Charoufa)



Ingrédients pour les araignées :

100 g de farine
100 g de beurre
65 g de sucre en poudre
1 cs de miel
1 cs d'eau de rose
2 œufs
50 ml de lait
½ paquet de levure

Décoration :

clous de girofle pour les yeux
rouleaux de réglisse pour les pattes
sucre glace

Dans une terrine mélanger les œufs, le sucre, le miel, le lait et l'eau de rose jusqu'à ce que le mélange devienne bien homogène. Ensuite rajouter la farine et la levure et introduire à la fin le beurre fondu.

Laisser reposer 15 min au réfrigérateur le temps de préchauffer le four à 180 °C. Mettre dans des empreintes à mini muffins et faire cuire 15/20 min.

Après refroidissement, retourner les muffins, dérouler les rouleaux de réglisse, les couper et en mettre 3 de chaque

côté pour faire les pattes, 2 clous de girofle pour les yeux et saupoudrer de sucre glace.

Ingrédients pour les doigts :

500g de farine.
250g de beurre.
125g de sucre en poudre.
1 p de levure et 1 p de sucre vanillé
2 œufs
de la confiture d'abricot

Bien battre le beurre ramolli et les sucres jusqu'à ce que le mélange devienne blanchâtre. Rajouter les œufs un par un puis la farine et la levure. Bien mélanger et mettre en boule. Laisser reposer 1 h .

Étaler la pâte au rouleau et à l'aide d'emporte-pièces, faire des formes et mettre sur une plaque préalablement beurrée et farinée puis enfourner à 180°C.

En attendant faire chauffer la confiture jusqu'à ébullition et dès que les gâteaux sont cuits et refroidis, les coller (assembler 2 pièces ensemble.)



LE BLOG DE LA COQUETTE

<http://anoussi.canalblog.com>

POMMES MORDANTES D'HALLOWEEN
par M^{lle} Papilles et Petit Papilles
(et leur maman Anne)



Prenez une pomme, coupez-la en 4 et enlevez le trognon.

Avec un couteau formez la bouche en enlevant un morceau de pomme.

Pour éviter que la pomme ne s'oxyde et noircisse, citronnez-la. Formez des dents avec les amandes effilées.

Ingrédients :

pommes
jus de citron
amandes effilées



PAPILLES ET PUPILLES
<http://papillesetpupilles.blogspot.com>

GOUTER EFFRAYANT POUR SAMAIN
par *Eleonore, Lorraine et France*
(et leur maman Tiuscha)



Ingrédients pour le gâteau au yaourt :

1 yaourt a la fraise
2 pots de farine
1 pot et demi de sucre
½ pot d'huile de pépins de raisins
½ sachet de levure
3 œufs

Décors :

120 g de pâte d'amandes
3 ou 4 carrés de chocolat noir à pâtisser

Mélanger le yaourt, le sucre, les œufs, la farine et l'huile.

Mettre dans des moules ronds individuels beurrés.

Enfourner à 180 °C environ 20 min. Laisser refroidir.

Pour les crânes et les araignées :

Abaisser la pâte d'amandes au rouleau sur du papier sulfurisé. Recouvrir les petits gateaux de pâte d'amandes et façonner les crânes. Marquer les ombres (orbites, narines, etc...) avec du chocolat fondu.

Pour l'araignée sur sa toile, procéder de même : dessiner la toile au chocolat fondu avec un pinceau fin. Modeler l'araignée en pâte d'amande et dessiner les yeux et la bouche avec le chocolat. La déposer sur sa toile et apporter les retouches nécessaires.

Pour le miroir magique en relief :

Compose d'un tour en moule fleur creux et d'un fond chocolaté (décorer en sus avec du chocolat blanc).

Laisser sécher le tout.



TROIS PETITS TOURS ET CUISINONS
<http://troispetitstours.over-blog.com>

CITROUILLE JOLIMENT EFFRAYANTE

par Celia et Hael
(et leur maman Barbinou)



Ingrédients pour le gâteau:

150 g de sucre en poudre
3 œufs
60 g de cacao
30 g de farine
100 g de beurre
1 cc de levure
papier sulfurisé

Décoration :

100 g de chocolat blanc
50 g de chocolat noir
1 poche à douille avec embout assez fin
1 pochette plastique de classeur
colorant orange

Fouetter le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le cacao, la farine et la levure.

Faire fondre le beurre 1 min au micro-ondes et rajouter au mélange précédent.

Garnir un moule à manqué beurré allant au micro-ondes d'un disque en papier sulfurisé.

Verser la pâte et cuire 5 min puissance max au micro-ondes. Quand la cuisson est terminée, ne pas poursuivre la cuisson si le gâteau ne semble pas assez cuit pour ne pas qu'il perde son moelleux.

Pour la décoration, voir la méthode *Windows Colors* qui permet d'imaginer des décors à l'infini.

<http://celiael.canalblog.com/archives/2007/08/27/6011099.html>



POUR COURIR FAUT DES VITAMINES !

<http://celiael.canalblog.com>

YEUX DE SORCIERE ET TOILES D'ARAIGNEES

par Romain, 13 ans
(et sa maman Guylaine)



Ingrédients pour les noiserins (de « petits fours et bredeles) :

125 g de noisettes ou noix
170 g de beurre
90 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanille
1 jaune d'œufs
250 g de farine
3 cs de lait
1 pincee de sel

Décor :
50 g de chocolat

Glaçage :

Sucre glace+citron

Hâcher grossièrement les noisettes.

Battre le beurre en pommade, ajouter le sucre glace, le sucre vanillé et continuer de battre.

Ajouter les noisettes, incorporer la farine et le sel.

Former des rouleaux de pâte de 4 cm de diamètre et les laisser durcir au réfrigérateur.

Découper des tranches de 3/4mm d'épaisseur. Les poser sur un silpat et badigeonner avec le lait.

Faire cuire à 170 °C pendant 12 à 15 min. Laisser refroidir sur une grille.

Glacer avec le sucre glace mélangé au citron.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Le verser dans un cornet et tracer des traits fins de chocolat.

Pour le sang dans les yeux, utiliser un décor gel rouge.



CUISINE GUYLAINE
<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

TETES DE MORTS ET AMIES ARAIGNEES

par Enzo, 4 ans
(et sa maman Christine)



Ingrédients pour le biscuits de Savoie :

3 œufs

130 g de sucre en poudre

75 g de farine

1 sachet de levure chimique

Autres ingrédients :

200 g de chocolat noir

20 cl de crème liquide

1 plaque de pâte d'amandes blanches

rouleaux de réglisse

un peu de margarine

qqes gouttes de colorant rouge

150 g de sucre glace

1 blanc d'œuf

1 feuille de papier

Pour le biscuit :

Séparer les blancs des jaunes. Battre les jaunes avec le sucre au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils triplent en volume. Ajouter la farine et la levure.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Couler à l'intérieur d'un moule rectangulaire et faire cuire 25 min à th.6.

Une fois le biscuit cuit, démouler. Sur une feuille, dessiner le contour d'une tête de mort et découper.

Poser la feuille sur le biscuit et découper le contour à l'aide d'un couteau. Garder les chutes.

Pour la ganache :

Mettre le chocolat coupé en morceau dans un saladier.

Faire bouillir la crème liquide et la verser sur le chocolat.

Bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Couper la tête de mort en deux et garnir de ganache. En garder un peu pour les araignées.

Sur une feuille de silicone, étaler la pâte d'amande avec le rouleau à pâtisserie légèrement fariné. Poser la feuille de papier et comme pour le gâteau, découper le contour. Étaler sur le biscuit.

Préparation de la glace royale :

Dans un saladier, mélanger le sucre glace et un blanc d'œuf. Battre au fouet électrique. Etaler sur la tête de mort.

Décor :

Pour la bouche, mettre un rouleau de réglisse et découper des dents dans la pâte d'amandes.

Pour le nez, mettre un baton de réglisse dédoublé.

Pour les yeux, faire de grosses boules de pâte d'amandes, mettre des petits ronds de réglisse et à nouveau une petite boule de pâte d'amandes.

Pour les vaisseaux, mettre quelques gouttes de colorant rouge sur un peu de margarine, mélanger et mettre dans un petit cornet réalisé en papier.

Les araignées :

Dans les chutes de biscuit, découper des ronds à l'emporte-pièce. Les napper du reste de ganache.

Dédoubler des rouleaux de réglisse, couper en morceaux pour les pattes et enfoncer dans la ganache.

Pour les yeux et la bouche, utiliser de la pâte d'amandes et du réglisse.



AUX BECS SUCRÉS SALÉS
<http://cuisinechristine.canalblog.com>

EFFRAYANTES DOUCEURS D'HALLOWEEN

par *Marine*
(et sa maman Valerie)



Ingrédients pour le gâteau au yaourt 4/6 personnes:

(Multiplier la recette par 3)

- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1 pot d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique

Cuisson 20 min à 180 °C pour des moules individuels.

Ingrédients pour les sablés choco-cannelle 50 biscuits :

(recette du livre Gatô)

- 250 g de farine
- 125 g de beurre demi-sel ramolli
- 125 g de cassonade
- 2 cs de cacao en poudre
- 1 cc de cannelle
- 1 œuf

Dans un saladier, mélanger la farine avec le beurre coupé en morceaux, le sucre, le cacao et la cannelle. Effritez la pâte du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux.

Incorporer l'œuf battu et mélanger bien.
Ramasser la pâte en boule, ajouter un peu d'eau si nécessaire. Réserver 30 min au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180 °C. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et découper des formes à l'aide d'emporte-pièces. Retravailler la pâte en boule et réitérer jusqu'à épuisement. Enfournier et laisser cuire pendant 15 min environ.

Pour les gâteaux, ajouter du glaçage coloré.

Pour les cupcakes, n'importe quelle recette peut convenir. Les décorer avec du fondant. Mettre des biscuits dessus ou un fantôme réalisé en pâte d'amande.

Recette de fondant :

<http://bluenotegourmand.canalblog.com/archives/2007/03/21/4378625.html>



LES NOTES BLEUES D'UNE GOURMANDE

<http://bluenotegourmand.canalblog.com>

MONSTROCREPES
par les Maminimonstres
(et leur Mamina)



« Tête » dentelle pleine de verrues (pâte à crêpes)

Sourire grimaçant au nutella.

Yeux en haricots blancs.



ET SI C'ETAIT BON ?
<http://maminaclaude.canalblog.com>

SABLES D'HALLOWEEN par Val et Alex (et leur maman Anne)



Ingrédients pour les sablés :

(recette de Christophe Felder)

250 g de farine

125 g de sucre

65 g de poudre d'amandes

1 pointe de couteau de levure chimique

125 g de beurre mou coupé en morceaux

1 œuf + 1 jaune

Dans un saladier, mélanger les ingrédients et sabler la pâte. Ajouter l'œuf entier et le jaune. Bien mélanger la pâte et garder au frais 2h.

Sortir la pâte, étaler sur 3/4mm d'épaisseur.

Réaliser les formes voulues.

Enfourner 10 à 15 minutes à 180 °C. Décorer au choix.



ANNE CUISINE

<http://www.annecuisine.canalblog.com/>

GOUTER D'HALLOWEEN
Par Celia
(et sa maman Barbinou)



Petits cakes carnivores au carambar

Ingrédients :

20 carambars, 10 cl de lait
150 g de beurre, 150 g de sucre roux
150 g de farine
6g de levure
3 œufs

Préchauffer le four à 180 °C.
Dans une casserole, chauffer doucement le lait avec le beurre, ajouter les carambars et remuer régulièrement pour les faire fondre. Dans un saladier, mélanger le sucre, les œufs, la farine et la levure. Ajouter ensuite les carambars fondus dans le lait et le beurre, mélanger et verser dans des caissettes. Faire cuire 30 min.



Sucettes Boo

Ingrédients :
moules à sucettes en forme de fantômes
chocolat blanc + colorant pour les oranges
chocolat noir



Sablés halloweenesques

Ingrédients : recette de sablés classiques + colorants



POUR COURIR FAUT DES VITAMINES!

<http://celiael.canalblog.com>

TETE D'EPOUVANTAIL

par Lucie

(et sa maman Virginie)



Ingrédients :

carottes râpées

sauce huile d'olive, jus d'orange-citron, eau de fleur d'oranger et miel

raisins secs



LES GOURMANDISES DES PETITES BLOGUEUSES

<http://blogourmandise.canalblog.com>