

# CAHIER DE RECETTES



## Pizzas monstrueuses

### INGRÉDIENTS

- 🍷 Pain pita, muffin anglais, tranche de pain
- 🍷 Sauce tomates
- 🍷 Peperoni
- 🍷 Légumes variés (*brocoli, carottes râpées, choux-fleur, oignon rouge, champignons, poivrons de différentes couleurs, luzerne...*)
- 🍷 Fromage râpé

### PRÉPARATION

Permettez aux enfants de s'inventer des pizzas montres. Donnez-leur tous les ingrédients pour faire des pizzas et la seule consigne est de faire le plus effrayant des monstres... Pourquoi ne pas leur fournir une tranche de pain ou un pita découpé en forme spéciale.

## Citrouilles fromagées

### INGRÉDIENTS

- 🍷 Biscuits ronds (*Ritz*)
- 🍷 Fromage à tartiner (*Cheez Whiz ou fromage à la crème coloré orange*)
- 🍷 Piments de couleur, raisins secs, olives noires...

### PRÉPARATION

Demandez aux enfants de tartiner leur biscuit et de le décorer avec ce que vous aurez mis à leur disposition. Collation rigolote assurée!

## Bol de vers de terre

### INGRÉDIENTS

- 🍷 Pouding au chocolat
- 🍷 Biscuits au chocolat en miettes
- 🍷 Vers en gelée

### PRÉPARATION

Préparer le pouding au chocolat selon les instructions sur la boîte et le faire prendre dans un bol ou un plat pas très haut. Une fois pouding pris, y verser des miettes de biscuits au chocolat sur le dessus et y déposer des vers en gelée. Qui s'y risquera?

## Fantômes à grignoter

### INGRÉDIENTS

- 🍷 4 blancs d'œufs
- 🍷 1 grosse pincée de sel
- 🍷 1 tasse de sucre
- 🍷 Raisins secs, brisures de chocolat, fruits confits, petits bonbons.
- 🍷 Colorant alimentaire (*facultatif*)

### PRÉPARATION

Battre les blancs d'œufs, le sucre et le sel jusqu'à la formation de pics fermes. Vous pouvez ajouter du colorant (*une ou deux gouttes*). Faire cuire sur une feuille de papier parchemin ou de papier ciré, sur une plaque. Déposer à la cuillère en essayant de faire une forme de fantôme. Laissez les enfants les décorer ou décorez-les vous-mêmes pour leur faire une surprise. Faire cuire au four à 200 degrés pendant 1h. Éteindre le four et laisser refroidir dans le four pour une autre heure. *Qui osera grignoter un petit fantôme?*

## Boisson des chauves-souris

### INGRÉDIENTS

- 🍷 Jus de fraises, boisson de framboises, jus de canneberges
- 🍷 Fruits rouges congelés dans des glaçons ou dégelés
- 🍷 Jell-O rouge

### PRÉPARATION

Mélanger les jus de fruits et y ajouter les fruits. Vous pouvez même y ajouter une enveloppe de Jell-O rouge pour la rendre plus gluante. Une recette sanglante!



# Coupes mystérieuses d'Halloween

Ces recettes sont à l'infini. Il y a plusieurs saveurs de pouding et de gelée. Vous pouvez les colorer avec du colorant, y insérer des fruits, des bonbons en forme d'insectes, des pépites de chocolat, des morceaux de biscuits, etc. Combinez avec du yogourt, des garnitures fouettées, différentes sortes de Jell-O figé... Vous pouvez faire fondre un peu de chocolat et aller peindre une araignée avec cette peinture délicieuse, un fantôme... à l'intérieur de verres transparents. Faites prendre au réfrigérateur et versez-y votre dessert. La seule limite est votre imagination. Le plus important est de donner à ces desserts des noms spéciaux, mystérieux, un peu épeurants et surtout pas trop ragoûtants!

*Bon appétit!*

## Coupe des profondeurs

### INGRÉDIENTS

🍷 Jell-O bleu et vert

### PRÉPARATION

Faire figer le Jell-O bleu. Lorsqu'il est bien pris, le couper en petits morceaux. Mettre les morceaux dans des verres transparents et y verser le Jell-O vert à moitié pris.

## Potion de la sorcière

### INGRÉDIENTS

🍷 Jell-O rouge et jaune

### PRÉPARATION

Faire le Jell-O rouge et attendre qu'il soit bien pris. En faire des boules avec une cuillère parisienne. Mettre dans un verre transparent et y verser le Jell-O jaune à moitié pris.

Étagé de bave de crapaud et de terre

## Pouding à la pistache

### INGRÉDIENTS

🍷 Miettes de biscuits au chocolat

### PRÉPARATION

Préparer le pouding aux pistaches selon les instructions sur la boîte. Faire des étages avec les miettes de biscuits et le pouding, en terminant avec les miettes de biscuits. Ou encore : prendre du pouding à la vanille et le teindre en orange et du pouding au chocolat en étages, dans un verre transparent.

## Pouding à la citrouille et aux mouches

### INGRÉDIENTS

🍷 Pouding au caramel

🍷 Pépites de chocolat

### PRÉPARATION

Faire le pouding au caramel et y mélanger des pépites de chocolat.



## Potage de crapaud

### INGRÉDIENTS

- 8 tasses de bouillon de poulet
- 4-5 tasses d'épinards
- 2 gros oignons
- 2 grosses patates douces
- 6 carottes coupées
- 5 poireaux
- 1 ½ tasse de lait
- ½ tasse de crème

### PRÉPARATION

Dans un chaudron, mettre les légumes et le bouillon. Après ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant environ 25 minutes. Ensuite, réduire en purée au mélangeur. Saler et poivrer un peu. Remettre dans le chaudron et ajouter la crème et le lait.

## Chaudronné de la sorcière

### INGRÉDIENTS

- 28 onces de tomates en conserve
- 19 onces de haricots rouges en conserve égouttés
- 1 tasse de céleri haché
- 1 tasse de carottes coupées en dés
- ½ tasses d'oignon émincé
- ½ tasses de piment rouge
- ½ d'un sachet de chili Old El Paso

### PRÉPARATION

Dans une grande casserole, mélanger tous les ingrédients, couvrir et cuire 30 minutes. Baisser à feu moyen. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson pendant environ 15 minutes. Servir sur du riz.



## Ragoût de dragon

### INGRÉDIENTS

- 2 ½ tasses de nouilles aux oeufs sèches
- 1 tasse de pois surgelés
- 1 boîte de crème de céleri
- ½ tasse de lait
- 1 boîte de thon, égoutté et émietté
- 1 tasse de fromage cheddar râpé

### PRÉPARATION

Cuire les nouilles en suivant les instructions sur l'emballage. Ajouter les pois cinq minutes avant la fin de la cuisson. Égoutter. Dans une casserole, mélanger la soupe, le lait, le thon et la moitié du fromage. Incorporer les nouilles et les pois. Ajouter le reste du fromage sur le dessus pour gratiner. Cuire à 400° pendant environ 20 minutes.

## Biscuits d'Halloween

### INGRÉDIENTS

- ¾ tasse de graisse
- 1 ¼ tasse de cassonade tassée
- 2 oeufs
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de purée de citrouille
- 2 tasses de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de soda
- 1 c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de muscade
- ½ c. à thé de clou de girofle
- ½ c. à thé de sel
- 1 tasse de raisins secs
- 1 tasse de dattes hachées
- ½ tasse de noix de Grenoble hachées

### PRÉPARATION

Mettre en crème la graisse et le sucre. Y battre les oeufs, la vanille et la purée de citrouille. Mêler les ingrédients secs (farine, poudre à pâte, épices). Ajouter au mélange. Incorporer les noix et les raisins délicatement. Cuire sur une tôle graissée à 375° pendant 10 à 12 minutes. Vous pourriez aussi faire un gâteau et simplement le décorer avec les enfants. De la réglisse noire pour faire des araignées, de petits bonbons d'Halloween... Tout aussi amusant, mais beaucoup moins exigeant!

## Glaçons d'Halloween

### PRÉPARATION

Faites des glaçons dans lesquels vous ajoutez des jujubes : araignées, vers de terre, chauves-souris, etc.

## Graines de citrouille

### PRÉPARATION

Laver les graines, enlevez la pulpe et les filaments. Laisser sécher, étaler sur un linge ou une plaque pendant la nuit. Étaler les graines sur une tôle à biscuits en une seule couche. Mettre au four à 200 F (90°C) pendant une heure et demie (*ne pas les faire dorer, elles doivent rester pâles*). Assaisonner au goût : soit simplement du sel ou soit quelques gouttes de sauce Worcestershire, ou encore le mélange suivant :

### INGRÉDIENTS

Pour 1 tasse de graines :

- 1 ½ c. à thé d'huile
- ½ c. à thé de sauce Worcestershire
- ¼ c. à thé sel d'oignon

**Pour la pulpe :** faire bouillir avec un petit peu d'eau pour faire une purée que vous pouvez utiliser dans les muffins ou les biscuits.



## Le gâteau des araignées

### PRÉPARATION

Faire un gâteau au chocolat tout simple et le recouvrir entièrement de sucre à glacer. Avec du chocolat fondu et une poche à douilles, faire le corps des araignées puis insérer des morceaux de réglisse pour faire les pattes.

Vous pouvez aussi faire une toile d'araignée avec le chocolat fondu. Pour finir, verser du coulis de fraise sur les bords du gâteau de façon à ce que ça dégouline, comme du sang! Brrr!

## Soupe de vers

### INGRÉDIENTS

- Bouillon de poulet, de légumes ou de boeuf
- Vermicelles de riz.

### PRÉPARATION

Faire cuire les vermicelles dans le bouillon. Vous pouvez le colorer avec du colorant si vous le désirez.