

Gourmandises d'Halloween



Halloween approche, et il est temps de préparer un goûter monstrueusement bon et amusant ! Pas besoin de bonbons à gogo : avec des fruits et légumes frais, on peut créer des encas effrayants et délicieux. Voici quelques idées à croquer pour une fête pleine de saveurs et de sourires.



Des fruits transformés en monstres

- Pommes-dentiers : Coupez des tranches de pomme, tartinez-les de pâte à tartiner, puis insérez des mini guimauves pour faire les dents. Effet garanti !
- Oranges-lanternes : Creusez des oranges et remplissez-les de mousse au chocolat. Ajoutez des yeux, un nez et une bouche de monstre avec de la feutrine ou du papier.
- Smoothies sanglants : Mixez des mûres, du raisin noir et du jus de raisin pour un smoothie rouge sang. Pour une version orange, mixez une carotte, des clémentines et du jus d'orange.

Des légumes effrayants

- Cerveau de chou-fleur : Faites cuire un bouquet de chou-fleur à la vapeur, puis tartinez-le de sauce tomate. Il ressemblera à un cerveau de monstre !
- Doigts de sorcière : Utilisez des amandes pour former les ongles menaçants de doigts de sorcière en biscuit.

Des douceurs monstrueuses

- Flan coco œil de monstre : Préparez un flan à la noix de coco et décorez-le avec une tranche de kiwi pour créer un œil de monstre.
- Biscuits fantômes : Faites des sablés en forme de fantômes et décorez-les avec du chocolat fondu, des paillettes ou des stylos de glaçage.