

« Goûte, mange, bouge »

La newsletter qui vous propose des recettes simples et rapides, des astuces et des idées sorties pour toute la famille.

Des bonbons ou un sort !

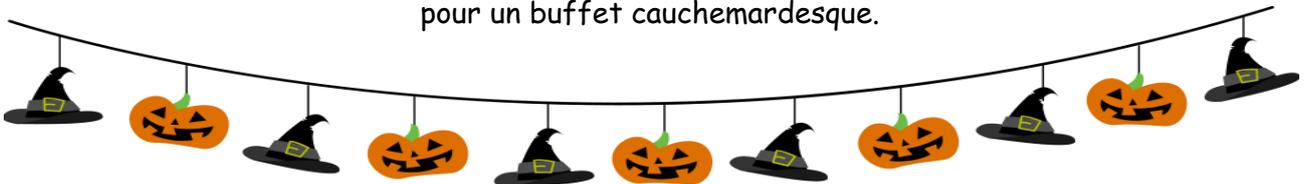
De plus en plus populaire en France, Halloween est célébrée le 31 octobre, la veille de la Toussaint. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, Halloween n'est pas originaire des Etats-Unis.

Issue des pays Celtiques, cette tradition remonte à plus de 3000 ans. Le calendrier celtique se terminait le 31 octobre et non le 31 décembre. Cette dernière nuit de l'année était la nuit du dieu de la mort, Samain.

La légende raconte que les fantômes profitaient de cette nuit pour rendre visite aux vivants. Alors, pour éviter que les fantômes ne viennent, les celtes avaient comme rituel de se déguiser avec des costumes effrayants pour les faire fuir.

Trois millénaires plus tard, les enfants, et parfois même les adultes, enfilent leurs plus terrifiants costumes pour partir à la recherche de friandises.

Vous souhaitez organiser une soirée pour l'occasion ? Vous trouverez ci-dessous quelques idées pour un buffet cauchemardesque.



Saucisses momies

Pour 20 saucisses momies :

- 10 saucisses de type snack
- 2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi
- 40 clous de girofle ou du poivre en grains
- 20 cure-dents
- 1 jaune d'œuf

1/ Coupez chaque saucisse en deux.

2/ Déroulez les pâtes feuilletées et découpez-y des bandes de 0,5cm de large.

3/ Enroulez les bandes de pâte autour des saucisses, en laissant une partie découverte pour la tête des momies. Placez les momies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

4/ Battez un jaune d'œuf, puis badigeonnez chaque momie. Enfoncez deux clous de girofle ou 2 grains de poivre pour créer les yeux des momies.

5/ Enfournez à 180°C (th. 6) pendant 10 à 15 minutes jusqu'à obtenir des momies dorées.

6/ Plantez des cure-dents dans les momies. Bonne dégustation !



Quelques précautions le soir d'halloween :

- Ne Faire la collecte qu'en groupe et accompagné d'un adulte pour les plus jeunes ;
- Ne jamais entrer chez des inconnus ;
- Ne pas consommer les friandises non emballées, et si possible attendre pour les trier chez soi ;
- Être visible pour circuler dans la pénombre.

Balais de sorcière

Pour 20 balais :

- 20 sticks de bretzel
- 10 tranches de fromage de type edam par exemple
- 20 à 30 brins de ciboulette

Quelques astuces :

Sortez le fromage un peu avant pour éviter qu'il ne se casse lors de la manipulation.

Vous pouvez utiliser du surimi à la place du fromage.



1/ Découpez les tranches de fromage en 2 à l'aide d'un couteau. Coupez le bas du fromage pour former des petites bandes (bout du balai).

2/ Enroulez le fromage (côté non découpé) autour du stick Bretzel (délicatement pour pas qu'il ne se casse).

3/ Enroulez un brin de ciboulette autour du stick afin de faire tenir le fromage. Coupez les extrémités du brin de ciboulette.



Œufs d'araignée

Pour 8 œufs araignée :

- 4 œufs durs
- 8 olives noires dénoyautées
- Mayonnaise

1/ Faites cuire les œufs 8 à 10 minutes. Une fois cuits, laissez les œufs refroidir en laissant couler de l'eau fraîche dessus.

2/ Ecalez les œufs, coupez-les en deux.

3/ Otez les jaunes délicatement sans abîmer les blancs.

4/ Ecrasez les jaunes dans une assiette avec une fourchette. Mélangez 2 à 3 cuillères de mayonnaise avec les jaunes.

5/ Remettez les jaunes dans les blancs à l'aide d'une cuillère à café.

6/ Coupez toutes les olives en deux et déposez au centre du jaune d'œuf une demi olive.

7/ Coupez les autres moitiés d'olives en 4 pour faire les pattes des araignées. Déposez délicatement les pattes de chaque côté du corps des araignées.



Quiz

1/ A l'origine, quel légume utilisait-on avant la citrouille pour effrayer ?

1- La tomate

2- Le navet

3- La pomme de terre

2/ Le mot Halloween vient :

1- All Hallow'eve

2- Allô eve ?

3- Halo in

3/ Halloween est une coutume d'origine :

1- Américaine

2- Celte

3- Française

4/ Que peut-on manger le soir d'Halloween ?

1- Des fruits

2- Des chips

3- Des bonbons

Réponses : 1-Navet / 2-All hallow'eve / 3-Celte / 4-Des bonbons



MAIRIE DE SAINT MARTIN DE CRAU

« Ma ville bouge, moi aussi »

Octobre 2016 - N°24



Retrouvez nous sur le site
de la Ville :

www.saintmartindecrau.fr