

10 RECETTES TERRIFIANTES

À préparer en famille pour Halloween



Studio Râ-Amon



★ AVANT DE COMMENCER

Quelques repères pour cuisiner, décorer et s'amuser en toute sérénité.



L'ADULTE PRÉPARE

Cuisson, couteaux et découpes restent sous la responsabilité d'un adulte. L'adulte prépare aussi les éléments chauds.



L'ENFANT DÉCORE

Yeux, visages, toiles et bandelettes : l'enfant assemble, décore et invente sa propre version.



SÉCURITÉ

Une attention particulière pour les enfants de moins de 5 ans

- Couper dans la longueur les aliments ronds : raisins, tomates cerises, olives, billes de mozzarella et saucisses.
- Le four, les couteaux et les liquides chauds restent réservés aux adultes.

ALLERGIES ET ADAPTATIONS

Vérifier toujours les étiquettes, les traces et les conditions de fabrication.



Sans gluten : adaptation possible



Sans lactose : adaptation possible

Ces symboles signalent une adaptation possible, pas une certification médicale.



3 ASTUCES DU PETIT MONSTRE

- Citron : ralentit le brunissement de la banane et de la pomme.
- Froid : aide les biscuits à mieux garder leur forme.
- Colle comestible : mayonnaise ou chocolat fondu puis suffisamment tiédi.



REPÈRES DE CONSERVATION



BISCUITS

Boîte hermétique jusqu'au lendemain



FRUITS FRAIS

À préparer juste avant de servir



PRÉPARATIONS FROIDES

Au réfrigérateur selon la recette



Les créations imparfaites sont souvent les plus drôles !



★ Le menu des petits monstres

Choisis une recette... ou prépare le buffet complet !



01

Doigts de sorcière

Biscuits sablés effrayants...

15 min



06

Citrouilles clémentines

Clémentines fraîches...

10 min



02

Fantômes bananes

Petits fantômes fruités...

10 min



07

Chauves-souris pomme

Quartiers de pomme...

15 min



03

Momies saucisses

Saucisses feuilletées...

15 min



08

Potion verte

Boisson magique et verte...

10 min



04

Toile d'araignée toast

Toast salé ou sucré...

10 min



09

Bonbons momie marshmallow

Marshmallows sur bâtonnets...

10 min



05

Yeux de monstre

Petits yeux globuleux...

10 min



10

Champignons vénéneux œuf/tomate

Faux champignons vénéneux...

15 min



DOIGTS DE SORCIÈRE



15 min



Facile



INGRÉDIENTS

- 250 g de pâte sablée
- 5 amandes effilées
- Colorant rouge
- 1 œuf pour la dorure



Pour 5 biscuits



ÉTAPES - ADULTE

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Façonner des boudins.
3. Marquer 2 à 3 sillons avec le dos d'un couteau.
4. Réfrigérer 15 min.
5. Dorer, puis cuire 12 à 15 min.



ÉTAPES - ENFANT

1. Poser une amande pour former l'ongle.
2. Ajouter le colorant autour.



ASTUCE DU PETIT MONSTRE

Bien appuyer pour obtenir des sillons visibles.



SANS GLUTEN

Pâte sans gluten



SANS LACTOSE

Pâte sans beurre



CONSERVATION

Boîte hermétique, 24 h



FANTÔMES BANANES



10 min



Facile



INGRÉDIENTS

- 3 bananes
- 18 mini-pépites de chocolat
- 2 c. à soupe de jus de citron



Pour 6 fantômes



ÉTAPES - ADULTE

1. Éplucher les bananes et les couper en deux dans la largeur.
2. Tremper les 6 morceaux 1 minute dans le jus de citron.
3. Les essuyer délicatement.



ÉTAPES - ENFANT

1. Planter 2 pépites pour les yeux.
2. Ajouter 1 pépite pour la bouche.



ASTUCE DU PETIT MONSTRE

Bien sécher les morceaux : les pépites adhéreront mieux.



SANS GLUTEN

Vérifier le chocolat



SANS LACTOSE

Choisir un chocolat adapté



CONSERVATION

Préparer juste avant



MOMIES SAUCISSES



15 min



Facile



INGRÉDIENTS

- 5 saucisses cocktail
- 1 pâte feuilletée
- Moutarde ou ketchup



Pour 5 momies



ÉTAPES - ADULTE

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Découper la pâte en lanières.
3. Humidifier les extrémités.
4. Enrouler autour des saucisses.
5. Cuire 15 min.



ÉTAPES - ENFANT

- Déposer 2 points de moutarde entre les bandelettes pour les yeux.



ASTUCE DU PETIT MONSTRE

Laisser tiédir avant la décoration.



SANS GLUTEN

Pâte sans gluten



SANS LACTOSE

Pâte sans beurre



CONSERVATION

1 h à l'avance, au frais



TOILE D'ARAIGNÉE TOAST



10 min



Facile



INGRÉDIENTS

- 5 tranches de pain
- 150 g fromage à tartiner
- 5 c. à s. sauce tomate



Pour 5 toasts



ÉTAPES - ADULTE

1. Toaster le pain.
2. Tartiner de fromage juste avant de servir.



ÉTAPES - ENFANT

1. Tracer des cercles concentriques à la sauce.
2. Tirer des lignes du centre vers les bords.



ASTUCE DU PETIT MONSTRE

Utiliser une poche ou un sacet fin.



SANS GLUTEN

Pain sans gluten



SANS LACTOSE

Fromage sans lactose



CONSERVATION

Juste avant de servir



YEUX DE MONSTRE



10 min



Facile



INGRÉDIENTS

- 5 billes mozzarella ou truffes chocolat
- Rondelles d'olive verte
- Embouts d'olive noire



Pour 10 yeux



ÉTAPES - ADULTE

1. Couper la mozzarella en deux.
2. Truffes : couper à plat, couteau chaud.



ÉTAPES - ENFANT

1. Poser l'olive verte pour l'iris.
2. Ajouter l'olive noire pour la pupille.



ASTUCE DU PETIT MONSTRE

Version sucrée : utiliser des bonbons noirs.



SANS GLUTEN

OK



SANS LACTOSE

Truffes sans lactose



CONSERVATION

24 h au frais



CITROUILLES CLÉMENTINES



10 min



Facile



INGRÉDIENTS

- 5 clémentines
- 5 petits tronçons de céleri
- Morceaux de chocolat



Pour 5 citrouilles



ÉTAPES - ADULTE

1. Éplucher puis bien sécher les clémentines.
2. Couper 5 petits tronçons de céleri.
3. Faire un petit trou pour chaque tige.



ÉTAPES - ENFANT

1. Planter une tige de céleri.
2. Former les visages avec le chocolat.



ASTUCE DU PETIT MONSTRE

Choisir des clémentines fermes : les décorations tiendront mieux.



SANS GLUTEN

Naturellement sans gluten



SANS LACTOSE

Choisir un chocolat adapté



CONSERVATION

Préparer juste avant



CHAUVE-SOURIS POMME



15 min



Facile



INGRÉDIENTS

- 5 quartiers de pomme
- 10 biscuits sablés
- Pépites de chocolat



Pour 5 chauves-souris



ÉTAPES - ADULTE

1. Couper les pommes en quartiers.
2. Arroser de jus de citron 2 min.
3. Casser les biscuits pour les ailes.



ÉTAPES - ENFANT

1. Planter les ailes à 45°.
2. Enfoncer les pépites pour les yeux.



ASTUCE DU PETIT MONSTRE

Citron anti-brunissement : les quartiers restent clairs plus longtemps.



SANS GLUTEN

Biscuits sans gluten



SANS LACTOSE

Chocolat sans lactose



CONSERVATION

Juste avant de servir



POTION VERTE



10 min



Facile



INGRÉDIENTS

- 500 ml de jus de pomme ou 5 à 6 kiwis mixés
- 15 raisins verts
- 15 mini-myrtilles



Pour 5 verres



ÉTAPES - ADULTE

1. Préparer la boisson.
2. Couper les raisins en deux.
3. Bien sécher les raisins.



ÉTAPES - ENFANT

1. Fixer une myrtille sur chaque raisin.
2. Déposer 3 yeux par verre juste avant de servir.

OPTIONS : A) kiwi naturel • B) pomme + colorant vert



ASTUCE DU PETIT MONSTRE

Ajouter les décorations au dernier moment.



SANS GLUTEN

OK



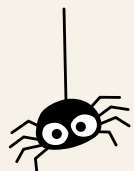
SANS LACTOSE

OK



CONSERVATION

Juste avant de servir



BONBONS MOMIE MARSHMALLOW



10 min



Facile



INGRÉDIENTS

- 5 mini marshmallows
- Fil de sucre
- Myrtilles séchées
- 5 bâtonnets



Pour 5 momies



ÉTAPES - ADULTE

1. Placer sur les bâtonnets.
2. Humidifier si le sucre n'adhère pas.



ÉTAPES - ENFANT

1. Enrouler les fils de sucre.
2. Fixer les myrtilles pour les yeux.

Avec chocolat fondu : adulte.



ASTUCE DU PETIT MONSTRE

-5 ans : préférer des pépites extra-plates.



SANS GLUTEN

Vérifier marshmallows



SANS LACTOSE

OK, vérifier marque



CONSERVATION

1 h à l'avance, au frais



CHAMPIGNONS VÉNÉNEUX



15 min



Facile



INGRÉDIENTS

- 5 œufs durs
- 5 tomates cerises
- Mayonnaise



Pour 5 champignons



ÉTAPES - ADULTE

1. Cuire les œufs 10 min.
2. Refroidir sous l'eau froide.
3. Écaler les œufs.
4. Couper les tomates en deux.
5. Déposer un point de mayonnaise pour coller.



ÉTAPES - ENFANT

1. Poser le chapeau de tomate.
2. Ajouter les points de mayonnaise.



ASTUCE DU PETIT MONSTRE

Couper la base de l'œuf pour assurer sa stabilité.



SANS GLUTEN

OK



SANS LACTOSE

Mayonnaise souvent OK



CONSERVATION

1 h à l'avance, au frais

★ L'AVENTURE GOURMANDE CONTINUE

Vous avez aimé préparer ces recettes en famille ? Découvrez le livre complet.

50 RECETTES TERRIFIANTES

À préparer en famille pour Halloween

Des recettes amusantes, simples et adaptées aux moments partagés entre parents et enfants.



SCANNEZ LE QR CODE

Sur téléphone ou tablette, utilisez aussi l'adresse ci-dessous :

studioramon.com/50-recettes-halloween

Retrouvez le livre, les activités et les prochaines créations sur Studio Râ-Amon.

