

GATEAU POTIRON

par Agnes



Recette dans Connaître les desserts du Sud-Ouest de Fabienne Carme.

Ingrédients :

1 kg de chair de potiron
¾ l de lait
200 g de sucre
200 g de farine de maïs
1 zeste de citron
2 œufs
20 morceaux de sucre
1 verre d'eau

Couper en morceaux le potiron et le faire cuire dans le lait jusqu'à ce qu'il soit réduit en purée.

Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger le sucre, la farine et les œufs.

Incorporer la purée de potiron froide sans l'égoutter puis le zeste de citron.

Dans une casserole, faire un caramel avec les morceaux de sucre et l'eau.

Enduire le moule de caramel.

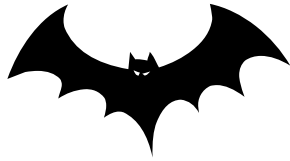
Cuire 1h à th.8.



LA CUISINE DE LA QUERANCIA

<http://querancia.blogspot.com>

**SOUPE AUX YEUX DE SORCIERE ET BAVE DE
CRAPAUD**
par Trisa



Ingrédients :

**coulis de fraises (ou framboises)
pâte d'amandes blanche et verte
raisins noirs secs
colorant alimentaire
1 pinceau fin
1 blanc d'œuf et du sucre glace**

Façonner des petites boules avec la pâte d'amandes blanche.

Façonner des petits disques en pâte d'amandes verte et les appliquer sur les boules blanches, puis poser au centre un morceau de raisin sec. Vous avez les yeux de sorcière.

Pour faire les vaisseaux, dessiner sur le « globe oculaire » blanc des stries rouges au colorant à l'aide du pinceau.

Verser le coulis de fruits rouges dans une assiette, y déposer les yeux.

Pour la bave de crapaud, battre le blanc d'œuf avec un peu de sucre glace et 1 goutte de colorant vert.

Verser ce gluant vert dans l'assiette, touiller un peu pour accentuer le côté repoussant et planter un sabre en plastique dans les yeux.



CUISINE ET COULEURS

<http://cuisinetcouleurs.canalblog.com>

DOIGTS DE SORCIERES

par Inoule



Ingrédients pour 15/20 doigts :

(pâte des shortbreads de Pascale Weeks)

150 g de farine

50 g de sucre roux

100 g de beurre demi-sel mou

2 cs de lait

amandes émondées

cacao

Dans un saladier, verser la farine et le sucre.

Ajouter le beurre et sabler la pâte du bout des doigts.

Ajouter le lait et former une belle boule bien homogène.

Prélever des petits morceaux de pâte pour former des petits boudins.

Creuser une des extrémités avec le pouce, y déposer une amande. Dessiner les phalanges au couteau. Salir les doigts avec du cacao.

Préchauffer le four à 180 °C (th.6).

Déposer les doigts sur une plaque anti-adhésive. Les faire cuire 10 min.

Attention : la pâte a tendance à s'étaler à la cuisson. Reforme les « doigts » avec deux spatules plusieurs fois au cours de la cuisson.

Laisser refroidir avant de déguster.



CHEZ INOULE

<http://inoule.canalblog.com>

DOIGTS DE SORCIERES

par Christhummm



Ingrédients :

350 g de farine
1 œuf
125 g de beurre ramolli
125 g de sucre
1 cs d'arome amande
1 cs de vanille liquide
1 cc de levure chimique
amandes
qques gouttes de colorant vert

Battre le beurre pommade et le sucre.

Ajouter l'œuf et les parfums, puis la farine avec la levure et une pincée de sel. Ajouter enfin le colorant. Bien mélanger.

Façonner de petits boudins. Placer l'amande pour faire l'ongle.

Avec un couteau, taillader légèrement les doigts pour dessiner les phalanges.

Cuire environ 15 min à 175 °C.

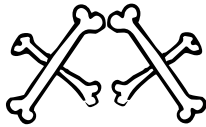


BIENVENUE CHEZ CHRISTHUMMM

<http://christhummm.over-blog.com>

DOIGTS DE SORCIERES DANS UNE CREME DE FOURMIS ECRASEES

par Cicio et Miss Cookliquot



Donner de légers coups de couteau dans la pâte pour faire des doigts de sorcière agée. Enfourner dans un four a chaleur tournante à 200 °C pour 20 min. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Pour la crème, mélanger le fromage blanc, les brisures de framboises et le sucre roux dans un saladier. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Ingrédients pour les doigts :

1 pâte à tarte brisée
confiture de myrtilles
amandes entières
1 oeuf

Ingrédients pour la crème :

400 g de fromage blanc
8 cs de brisures de framboises
2 cs de sucre roux

Faire des triangles de pâte. Les recouvrir de confiture de myrtilles.

Rouler la pâte bien serrée. Fermer les extrémités. Rajouter une amande sur le côté le plus large pour former l'ongle. Placer les doigts dans un moule à tarte anti-adhésif huilé. Batre un œuf dans un bol et en badigeonner les doigts pour leur donner un aspect brillant.



COOKLIQUOT

<http://cookliquot.canalblog.com/>

CITROUILLE « BIRTHDAY VICTORIA SPONGE CAKE »

par Snapulk



Ingrédients pour le lemon curd:

10 cl de jus de citron
le zeste de 2 citrons
150 g de sucre
4 œufs
75 g de beurre mou

Mélanger les œufs battus, le sucre, le jus de citron, le zeste et le beurre coupé en morceaux dans un saladier en verre. Poser ce saladier sur une casserole d'eau frémissante sans que le saladier touche l'eau. Mélanger régulièrement, puis constamment à partir du moment où le mélange est chaud. Continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance de crème épaisse. Verser dans 2 pots ébouillantés. Conserver au frais une dizaine de jours.

Ingrédients pour le sponge cake :

225 g de beurre mou
225 g de sucre
225 g de farine
1 sachet de levure
4 œufs
zeste d'1 citron
jus d'1/2 citron
1 petit pot de lemon curd

Décor : daims, pommes

Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer le moule et le mettre au frais (ou 2 moules de 21 cm).

Mélanger le beurre mou et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque. Ajouter la farine, le zeste de citron et mélanger. Ajouter le jus de citron puis mélanger. Verser cette pâte dans le ou les moules, enfourner et faire cuire environ 25 min. Une pointe de couteau insérée au milieu doit ressortir sèche.

Laisser refroidir 10 min puis démouler sur une grille.

Lorsque le gâteau est froid, le couper en deux dans l'épaisseur. Étaler le lemon curd entre les deux et refermer. Décorer.



LES IDEES VAGUES DE SNAPULK

<http://yugfjhk.over-blog.com>

CUPCAKES POUR L'HALLOWEEN

par **Anna**



Ingrédients pour les cupcakes marbrés:

113 g de beurre
130 g de sucre
3 œufs
210 g de farine
1 cc de vanille liquide
1 ½ cc de levure chimique
1 pincée de sel
¼ tasse de lait ou de jus d'orange
1 cc de zeste de citron ou citron confit ou orange
3 cc de cacao

Crème au beurre :

100 g de beurre
175 g de sucre glace
1 cs de lait

Pour les cupcakes, crémiser le beurre et le sucre puis ajouter les œufs un à un en continuant de mélanger. Ajouter la vanille et le zeste de citron.

Ajouter ensuite le mélange de farine, sel et levure chimique et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Mettre dans des moules à muffins et cuire à 177 °C pendant 20 min.

Pour la crème au beurre, fouetter tous les ingrédients au batteur pour obtenir une crème lisse.

Ajouter du colorant dans la crème et dans de la pâte d'amandes puis décorer les cupcakes selon votre humeur.



LA CUISINE D'ANNA

<http://annacuisine.canalblog.com>

COOKIES D'HALLOWEEN ET AUTRES SPOOKY RECIPES

par Jimmy et Hilda



Ingrédients pour les cookies au potimarron (4 personnes):

30 g de potimarron
30 g de beurre
25 g de sucre
60 g de farine
2 cuillères à café de maïzena
1 pincée de sel
½ sachet de levure chimique

décoration:

30 g de beurre
40 g de chocolat pâtissier
2 cuillères à soupe de lait

Faites cuire le potimarron, épluchez-le et écrasez-le à la fourchette. Faites ramollir le beurre et mélangez avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez ensuite le potimarron, le sel, la farine et la levure chimique et mélangez. Enveloppez cette pâte d'un film alimentaire et mettez au frigo au minimum 30 minutes.

Sortez la pâte du frigo et coupez en 8. Avec chaque portion faites une boule avec vos paumes et mettez sur un plat couvert de papier sulfurisé. Plantez au milieu de chaque cookies une graine de potimarron. Faites cuire au four à 140°C pendant 20 minutes.

Sortez-les et faites-les refroidir sur une grille.

Pour la décoration, mélangez le beurre et le chocolat fondu. Ajoutez ensuite le lait chaud et mélangez bien jusqu'à ce que le mélange devienne brillant et homogène. Avec ce chocolat dessinez le visage d'une lanterne d'Halloween sur chaque cookies à l'aide d'une cuillère.





Versez l'appareil dans des moules à muffin et enfournez environ 20 minutes à 180°C.

Faites fondre le chocolat pâtissier au bain marie (ou au four micro onde) et ajoutez-y la crème fraîche et le miel. Trempez un par un le dessus de chaque muffins dans ce glaçage.

Realisez des têtes de mort en meringue que dont vous décorerez les muffins.

Ingrédients pour les choco-honey dipped muffins (4 personnes):

Pour l'appareil à muffins :

250 g de farine

100 g de cacao

125 g de sucre

1 paquet de levure chimique 2 œufs

100 g de beurre

5 cl de lait

Pour le glaçage :

60 g de chocolat pâtissier

4 cuillères à soupe de miel

5 cl de crème fraîche

Meringue

Dans un bol battez les œufs et le sucre. Ajoutez-y le beurre fondu et mélangez bien. Ajoutez ensuite tous les ingrédients secs: la farine, la levure chimique et le cacao. Versez le lait tout en mélangeant jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.



LES FOODIES

http://www.lesfoodies.com/_blog

GUIMAUVES FANTÔMES A LA VANILLE

par Carotte



Ingrédients :

huile végétale pour les moules

15 ml de gélatine en poudre

60 ml d'eau

75 ml de sucre

75 ml de sirop de maïs incolore

½ cc d'essence de vanille

30 ml de sucre glace

30 ml de fécule de maïs

glaçage :

60 ml de sucre glace

qqes gouttes d'eau et colorant noir

4 bâtonnets à sucettes

Huiler 4 moules à sucettes glacées (popsicles).

Dans une petite casserole, placer l'eau et saupoudrer de gélatine et laisser gonfler 5 min.

Ajouter le sucre et faire chauffer jusqu'à ce que le sucre et la gélatine soient dissouts.

Hors du feu, ajouter le sirop de maïs, la vanille et fouetter au batteur électrique jusqu'à obtenir une texture de meringue molle.

Remplir l'intérieur des moules, enfoncer un bâtonnet dans chaque moule et réfrigérer 3h.

Démouler délicatement et rouler les fantômes dans le mélange sucre glace-fécule de maïs.

Tapoter légèrement pour enlever l'excédent.

Préparer le glaçage pour les yeux de fantômes en mélangeant le sucre glace, l'eau et le colorant. Former les yeux à l'aide d'une petite poche en plastique ou d'un cornet.

Les guimauves se conservent 2 à 3 jours à température ambiante.



LA BOUCHE PLEINE DE...CAROTTE!

<http://carotte90.canalblog.com>

CITROUILLE QUATRE-QUARTS

par Anne



Préparer 2 quatre-quarts, chacun avec les proportions suivantes:

Battre 3 œufs avec 125 g de sucre. Ajouter 125 g de beurre fondu, 125 g de farine et $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique.

Dans l'un des 2 quatre-quarts, ajouter 120 g de chocolat fondu. Dans l'autre, un bol de fruits rouges. Enfourner 15 à 20 minutes à 180 °C. Utiliser un double moule en forme de citrouille.

Démouler les deux demi-sphères et recouvrir de chocolat orange fondu.



ANNE CUISINE

<http://annecuisine.canalblog.com>

CREE(S)PY SPOOKY MOUSSE AU CHOCOLAT

par Tinscha



Ingrédients :

3 oeufs
120 grammes de chocolat
2 cuillères à café de pâte de pistache
1 cuillère à café de crème fraîche
1 ou 2 galettes de riz soufflé
1 pincée de sel

Faire fondre le chocolat au bain marie, le mélanger avec les jaunes d'oeufs pour obtenir un mélange bien lisse.

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporer au mélange précédent.

Verser dans une coupe, garder 4 ou 5 cuillères à soupe de mousse. Faire prendre au réfrigérateur.

Entretemps, mélanger certaines avec le riz soufflé, mélanger par ailleurs du riz soufflé avec la pâte de pistache et la crème, grossièrement pour renforcer ensuite l'effet "marécageux".

Disposer le riz soufflé chocolaté et pistaché sur le dessus de la mousse.

Façonner la main en pâte d'amande, badigeonner les ongles de chocolat et servir !



SAVEUR PASSION

<http://saveurpassion.over-blog.com>

BROWNIE DEGOUTANT D'HALLOWEEN

par Edith



Ingrédients :

115 g de beurre ramolli
300 g de sucre
5 œufs
70 g de farine
70 g de cacao
230 g de chocolat noir fondu
1 cc d'extrait de vanille

Décoration :

nappage gélatineux rouge fait avec du sucre glace et du colorant
bonbons en forme d'yeux globuleux

Préchauffer le four à th.6.

Beurrer et fariner un moule rectangulaire d'environ 22x27 cm.

Fouetter le beurre et le sucre dans un saladier pour obtenir un mélange mousseux, sans cesser de battre ajouter la vanille et les œufs un par un.

Ajouter la farine en pluie et le cacao en remuant bien.

Faire fondre le chocolat et l'incorporer au mélange délicatement.

Verser dans un moule et faire cuire environ 20 à 30 min.

Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau, le dessus est craquant et le cœur moelleux.



MES TABLES DE FETES

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>

FONDANT SPECIAL HALLOWEEN

par Khala



Faites cuire 20 min et laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat blanc et décorez le fondant.

Ingrédients :

1 petite courge butternut
1 petit pot de crème de marron vanillé (100g)
3 petits suisses
3 oeufs
50g de farine
20g de chocolat blanc

Faites cuire votre courge en morceaux à la vapeur et quand elle est tendre, l'éplucher et l'écraser en purée.

Préchauffez votre four à 180°C.

Fouettez ensemble : 300g de purée de butternut, la crème de marrons, les petits suisses, les oeufs et la farine.

Disposez dans un moule carré (moule de 20 cm de côté pour un fondant plus épais).



KHALA ET COMPAGNIE

<http://khala.oldiblog.com>

BROWNIE CIMETIERRE D'HALLOWEEN

par Caro77



Ingrédients :

3 gros oeufs
200g de chocolat noir (très noir)
150g de beurre
180g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
80g de farine
50g de noix de pécan, noisettes ou noix
langues de chat

Préchauffez votre four à 200°C.

Faites fondre le chocolat (réservez environ 20g de chocolat) sur feu très doux, puis ajoutez le beurre coupé en dés. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit lisse.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec les sucres. Ajoutez peu à peu la farine, puis les noisettes (ou noix...). Incorporez ensuite le chocolat.

Versez dans un moule carré, beurré. Faites cuire pendant 30 minutes environ.

Laissez refroidir le gâteau.

Pendant ce temps, faites chauffer les 20g de chocolat restant avec un peu de beurre.

A l'aide d'un cure-dents, dessiner ce que vous voulez sur les "tombes" langues de chat. Plantez-les dans le brownie!



LES GOUTS ET LES COULEURS

<http://caro77.canalblog.com>