

LES MAXI CONSEILS

Ce mois-ci, on t'aide à...

CUISINER UN BUFFET D'ENFER !

Pour Halloween, invite tes amis zombies et sorcières à déguster un repas aussi monstrueux que délicieux. À réserver aux gourmands... qui n'ont pas froid aux yeux.

LES SANDWICHES MONSTRES

Il te faut: des pains à hamburger, de l'emmental en lamelles, des olives noires et vertes dénoyautées, du jambon, du guacamole, du ketchup, des cure-dents.

Comment faire:

- 1 - Pour chaque œil, découpe un morceau d'olive noire et glisse-le dans l'olive verte.
- 2 - Pique les yeux sur le pain avec un cure-dent.
- 3 - Pour faire les dents, découpe le bord d'une lamelle d'emmental en formant des pointes.
- 4 - Découpe des rondelles de tomates. Sur le pain, superpose du guacamole, des rondelles de tomates, du jambon, les dents en fromage et du ketchup.
- 5 - Glisse dans la « bouche » du monstre une langue fourchue coupée dans une tomate ou dans un rouleau de jambon.



AU SECOURS !



LES BALAIS DE SORCIÈRE

Il te faut: des bâtons de fromage à effiloche, des sticks salés pour l'apéritif, des brins de ciboulette.

Comment faire:

- 1 - Coupe les bâtons de fromage en deux.
- 2 - Effiloche une des extrémités sans aller jusqu'au bout.
- 3 - Plante le stick salé dans la partie intacte du fromage.
- 4 - Enroule et noue un brin de ciboulette autour du fromage.



LA SOUPE AUX YEUX

Il te faut: une boîte de litchis au sirop, des myrtilles, du coulis de fruits rouges, un pinceau fin (et propre!).

Comment faire:

- 1 - Avec le pinceau, tartine de coulis l'intérieur de chaque litchi et place une myrtille dedans.
- 2 - Fais dégouliner quelques gouttes de coulis sur le fruit pour figurer des veines.
- 3 - Verse le reste du liquide dans une coupelle et dispose les fruits dessus.



BOUH !



Ces pages vous sont offertes par le magazine

