

CULTURE - RECIPES FOR HALLOWEEN

RECETTES D'HALLOWEEN

SOURCE - MAGAZINE : I LOVE ENGLISH

Mummy toast

Toasts momies

Prépare ces drôles de momies pour ta fête d'Halloween.

You need

For 4 people



4 slices of bread
4 tranches de pain de mie



tomato sauce
sauce tomate



cheese slices
tranches fines de fromage



black olives
olives noires (dénoyautées)



1 Toast your 4 slices of bread in a toaster.

Fais griller quatre tranches de pain de mie dans un grille-pain.



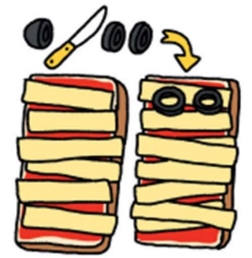
2 Heat the tomato sauce and spread on the warm toast.

Réchauffe la sauce tomate et étale-la sur les toasts chauds coupés en deux.



3 Decorate the toast with the cheese strips.

Décore les toasts avec les lanières de fromage que tu auras découpées auparavant.



4 Make the eyes with slices of black olive. Your mummy toast is ready!

Découpe des rondelles d'olives noires et place les yeux. Déguste tes toasts momies!



Hello! We're going to make Halloween mummies!

— Salut! Nous allons préparer des momies d'Halloween.

— C'est facile!

It's easy!



You need readymade puff pastry.

— Il te faut de la pâte feuilletée prête à l'emploi.

— Et six saucisses de Frankfurter!

And six Frankfurter sausages!



First, you roll out the pastry.

— D'abord, tu déroules la pâte.

— Ensuite, tu découpes la pâte en bandes fines.

— Il en faut six!

Then you cut the pastry into thin strips.

Six in total!



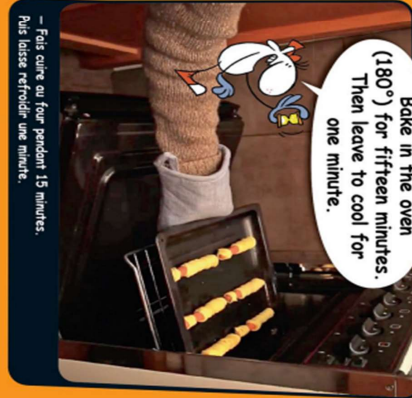
Now wrap a strip of pastry around a sausage.

— Maintenant, enroule une bande de pâte autour de la saucisse.



Don't forget to make the turban!

— N'oublie pas de faire le turban (pour le tête)!



Bake in the oven (180°) for fifteen minutes. Then leave to cool for one minute.

— Fais cuire au four pendant 15 minutes. Puis laisse refroidir une minute.



Make the eyes and mouth with mustard.

— Dessine les yeux et la bouche avec de la moutarde.

Use a toothpick!

— Utilise un cure-dent!



Your mummies are ready for your Halloween party!

— Tes momies sont prêtes pour ta fête d'Halloween!

Enjoy!

— Bonne dégustation!



mummy costume



readymade puff pastry
pâte feuilletée prête à l'emploi



Frankfurter sausages
saucisses de Frankfort



oven
four



strips
bandes



toothpicks
cure-dents



mustard
moutarde



knife
couteau



plate
assiette



turban



turban

You need

for 25 ghosts



4 egg whites
4 blancs d'œufs,
à température ambiante



225 g caster sugar
225 g de sucre semoule

½ teaspoon vanilla extract
½ cuillère à café d'extrait de vanille



mini chocolate chips
pépites de chocolat



piping bag
poche à douille



baking paper
papier cuisson

Halloween ghosts

Les fantômes d'Halloween

Miam! Ces délicieuses meringues peuvent aussi décorer ta table.



Préchauffe le four à 90°C.



1 In a bowl, whisk the egg whites, then add the vanilla extract.

Dans un bol, bats les blancs d'œufs en neige ferme, puis ajoute l'extrait de vanille.



2 Add the sugar, little by little, and continue to beat into stiff peaks. Line a baking tray with baking paper.

Ajoute le sucre petit à petit en continuant de battre jusqu'à ce que les blancs soient très fermes. Recouvre de papier cuisson la plaque du four.



3 Fill the piping bag with the mixture and make the little ghosts.

Remplis une poche à douille avec le mélange. Presse la poche et forme les petits fantômes sur le papier cuisson.



4 Add the chocolate chips for the eyes. Bake the ghosts for 90 minutes. Leave to set for two hours.

Forme les yeux avec les pépites de chocolat. Fais cuire les meringues fantômes pendant 90 minutes à 90°C. Laisse-les refroidir pendant deux heures.

You need



ready-made pastry
pâte brisée



400g chopped pumpkin
400 gr de citrouille (ou courge)
coupée en gros cubes

1 cup unsweetened condensed milk
un verre de lait concentré non sucré

1 cup brown sugar
un verre de sucre roux (ou cassonade)

3 eggs
3 œufs

1/2 teaspoon cinnamon
1/2 cuillère à café de cannelle

1/4 teaspoon nutmeg
1/4 cuillère à café de noix de muscade

Pumpkin pie

Tarte à la citrouille

Un goûter d'Halloween, c'est l'occasion idéale pour savourer une tarte à la citrouille. Tu vas voir, c'est drôlement bon!



Préchauffe le four à 220°C.



1 Put the pastry into a pie dish.

Étale la pâte dans un moule à tarte beurré.



2 Boil the pumpkin for 20 minutes. Drain and leave to cool.

Plonge les cubes de courge dans l'eau bouillante pendant 20 minutes, puis égoutte bien et laisse refroidir (30 min au moins).



3 Mash the pumpkin. Add condensed milk, brown sugar, eggs, cinnamon and nutmeg.

Écrase les cubes pour en faire de la purée. Ajoute le lait concentré, la cassonade, les œufs, la cannelle et la muscade.



4 Pour the mixture onto the pastry. Bake at 200°C for 45 minutes. Serve with cream. Yum!

Verse ce mélange sur la pâte. Baisse le four à 200°C et enfourne la tarte 45 minutes. Sers avec un peu de crème chantilly. Miam!