

Cuisine

Vous êtes au cœur de l'automne, les jours raccourcissent et Halloween approche. En cette période, vous avez envie de marquer le coup, de faire plaisir et de vous faire plaisir. C'est pourquoi nous vous proposons aujourd'hui, une recette d'os ! Facile à faire, inratable et affreusement délicieuse, vous n'y résisterez pas !

Os feuilleté légèrement sanglant

- Saucisses (genre Knacki), à la volaille, au porc ou aux légumes
- Pâte feuilletée
- Ketchup
- Mozzarella
- Basilic

- Découper la pâte feuilletée en 4 et les saucisses en 2.
- Mettre le ketchup, un peu de basilic, quelques fines tranches de mozzarella et le morceau de saucisse.
- Enrouler le tout en essayant de former un os.
- Faire cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 20 minutes.

Si vous le mangez tout de suite, vous pouvez ajouter du ketchup dessus pour créer l'illusion d'os ensanglantés. Sinon, ne le faites pas, vous allez ramollir la pâte et ce ne sera pas terrible. Sinon, si vous y tenez vraiment, ajoutez-le en fin de cuisson pour qu'il puisse durcir dessus tout en conservant son goût.

Accompagner le tout de chips de citrouille, de betterave ou de quoi que ce soit qui vous donnera bonne conscience au vu des recommandations alimentaires !



Pour accompagner tout ça, nous vous proposons un petit cocktail (eh oui, encore !) aux yeux de grenouille.

Cocktail sans alcool

- 12cl d'eau gazeuse ou de la limonade pour un goût plus sucré et légèrement citronné.
- 2cl de sirop de fraise (ou grenadine selon les préférences)
- 2 raisins noirs
- 2 litchis (dénoyautés en boîte de préférence)

- Avec alcool, mettre 6cl de Soho (alcool à base de litchi). Sans alcool, mettre un peu de sirop de litchi pour accentuer le goût.
- Versez les ingrédients dans un verre en commençant par le sirop de litchi (ou le Soho), puis le sirop de fraise et enfin la boisson gazeuse.
- Pour la décoration et donner un aspect peu ragoûtant en ayant une touche de gourmandise, insérer doucement les raisins noirs dans le litchi sans le déchirer.

Encore une fois, consommer de l'alcool avec modération et seulement si vous avez l'âge légal (boire, c'est mal !). Ne mangez pas trop gras, trop sucré, trop salé. Et surtout passez une bonne soirée d'Halloween !