Les Goûters du Mercredi

Spécial Halloween : cupcakes monstres, pop-corn sanglant & potion de sorcière

Un goûter d'Halloween à faire avec tes enfants, inspiré de ma sweet table de 2020 : des cupcakes à décorer, un pop-corn qui fait peur et une potion de sorcière !

Ingredients - Cupcakes monstres

- Mes cupcakes moelleux (recette du Goûter du Mercredi #2)
- Ma chantilly mascarpone (recette dans mon pas à pas du naked cake)
- Des colorants en gel : violet, orange, rouge
- Ma pâte à chocolat (blanche, noire, orange et verte) pour les décors
- Des bonbons yeux tout faits (rayon pâtisserie)
- Une poche à douille et une douille cannelée

Ingredients - Pop-corn sanglant & Potion de sorciere

• Pop-corn sanglant : 1 grand sachet de pop-corn nature tout prêt, 3 à 4 c. à soupe de confiture de fraise et 1 c. à soupe d'eau.

• Potion de sorcière : 1,5 L de Sprite bien frais, environ 15 cl de sirop de menthe (à ajuster selon vos goûts) et des bonbons yeux.

• Pour la présentation : un grand bocal rond et une louche.

Les Cupcakes Monstres Pas-à-pas

LES CUPCAKES

1. Place des caissettes en papier dans les alvéoles d'un moule à muffins, remplis-les aux 2/3 avec la pâte de mes cupcakes moelleux (recette du Goûter du Mercredi #2), fais cuire, puis laisse-les refroidir complètement.

2. Prépare ma chantilly mascarpone (recette dans mon pas à pas du naked cake) et partage-la dans des bols.

3. Colore chaque bol avec un peu de colorant en gel : violet, orange, rouge.

4. Mets la chantilly dans une poche à douille et fais une belle rosace sur chaque cupcake.

LES DÉCORS

5. Prépare ma pâte à chocolat et partage-la en couleurs : blanc, noir, orange, vert.

6. Façonne les décors : fantôme, citrouille, chapeau de sorcière, Frankenstein, araignée (tout est expliqué dans ma fiche décors).

7. Pose les décors sur la chantilly juste avant de servir.

L'ASTUCE DE MARIE

Prépare les petites boules de couleur à l'avance, mets chaque enfant devant son cupcake, et laisse-le faire. Un fantôme un peu de travers, c'est encore plus effrayant !

La pâte à chocolat ne sèche pas et ne craquelle pas : tu peux préparer les décors la veille.

Les petits yeux, je les achète tout faits au rayon pâtisserie.

POUR LES PETITS

Modeler les boules, façonner les fantômes et les citrouilles, poser les décors. Les plus grands peuvent pocher la chantilly.

Le micro-ondes reste pour l'adulte.

Pop-corn sanglant & Potion de sorcière

Mes versions de deux classiques, trop faciles à faire avec tes enfants

Le pop-corn sanglant

1. Verse le pop-corn dans un grand saladier.
2. Chauffe la confiture quelques secondes au micro-ondes avec la cuillère d'eau, et mélange : elle doit être bien coulante, comme du sang.
3. Fais-la couler en filets sur le pop-corn, çà et là.
4. Sers tout de suite, et plante un « os » au milieu !

L'astuce de Marie

J'avais pris du pop-corn tout fait : pas besoin de se compliquer la vie !

Verse la confiture au dernier moment, sinon le pop-corn ramollit.

Pour les petits

Faire couler la confiture sur le pop-corn, plonger les bonbons yeux dans la potion et servir à la louche.

Le micro-ondes reste pour l'adulte.

La potion de sorcière :

1. Verse le sirop de menthe au fond du grand bocal rond.

2. Ajoute le Sprite bien frais tout doucement, pour garder les bulles.

3. Plonge les bonbons yeux : ils flottent dans la potion !

4. Sers à la louche, c'est encore plus drôle.

Ajuste la quantité de sirop selon vos goûts.

Joyeux Halloween et régalez-vous !