



[Téléchargez la fiche PDF](#)

## DONNEZ VIE À VOS CITROUILLES !



Les arbres sont tâchetés de feuilles rouges et oranges, les jours se rafraîchissent, les boutiques se transforment peu à peu en musées de la peur... Pas de doute, la saison des incontournables citrouilles est arrivée ! Halloween approche, et il est grand temps de préparer ça comme il se doit : en famille, avec du rire, un bon repas et une touche de créativité.



Le Roitelet vous a préparé bien des astuces pour épater tous vos amis et passer un moment exceptionnel ensemble !

### ETAPE 1 - FAITES SOURIRE VOTRE CITROUILLE

Etape délicate, à réaliser en famille, avec un adulte. Il vous faut une citrouille (ou plusieurs, c'est encore mieux !), un marqueur noir, un couteau lisse, un saladier et une petite bougie.

Nettoyez votre citrouille pour enlever la terre. Une fois séchée, dessinez au marqueur le trait de découpe de la surface du chapeau puis découpez selon le trait.

C'est le moment de vider la citrouille ! Utilisez une grande cuillère et gardez bien toute la chair, sans les pépins, dans le saladier.

Dessinez-lui ensuite deux grands yeux, un nez et un sourire. Faites preuve d'imagination, votre citrouille peut être fâchée, souriante ou terrifiée... à vous de choisir. Il faut juste que le dessin soit assez grand pour pouvoir ensuite l'évider au couteau.

Demandez l'aide d'un adulte pour découper les contours au couteau, et enlevez progressivement les morceaux pour y voir plus clair...

Une fois votre citrouille prête, placez votre bougie à l'intérieur et fermez le couvercle. Vous pourrez l'allumer ce soir, lorsque tout sera prêt. Patience !

### L'astuce du Roitelet :

En mal d'idées de découpes originales ? N'hésitez pas à rechercher sur internet, en tapant "découpe de citrouilles" dans la section images, on trouve des dizaines d'idées géniales. Le top ? Prenez deux citrouilles et faites en sorte qu'elles se regardent... Posées l'une à côté de l'autre, elles auront l'air vraiment vivantes!

## ETAPE 2 - CUISINEZ TOUT EN ORANGE

Le Roitelet a pensé à de nombreux délices à réaliser avec toute cette chair à citrouille : des lasagnes à la citrouille, un velouté de citrouille accompagné de tartines de pain frais et brie Le Roitelet, des cupcakes à la citrouille nappés d'un glaçage au chocolat noir et blanc formant une toile d'araignée...

C'est aussi le moment idéal pour essayer cette recette qui vous fait de l'œil depuis longtemps... Le Clafoutis de Brie Roitelet en mini citrouille d'Halloween ! Les enfants en raffolent, et les parents aussi...

[Voir la recette du clafoutis](#)

### L'astuce du Roitelet :

Pour mettre tout le monde dans l'ambiance Halloween, renommez chacun des plats avec des petits noms effrayants. Ainsi, le potage de citrouilles devient une soupe de bave de crapaud, et les cupcakes des boules de toiles d'araignées. Bon appétit à tous les petits monstres!

## ETAPE 3 - DÉCOREZ JUSQU'À EFFRAYER LES VOISINS

Cette année, votre maison sera la plus terrifiante de tout le quartier. Lumières tamisées, tons oranges et noirs, toiles d'araignées créées avec du coton, farces et attrapes parsemées sur la table... Les parents se feront un plaisir de retomber en enfance le temps d'une soirée !

## L'astuce du Roitelet :

C'est bien connu : les bonbons sont réservés aux fantômes, sorcières et autres créatures épouvantables... Autrement dit, si Papa et Maman en veulent, ils savent ce qu'il reste à faire : tous en costumes !

---