

## Nom de la recette : Risotto végétarien au potiron, à l'ail et au romarin.

### **Réalisation**

- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 30 min

### **Ingrédients** : pour 8 personnes

600 g de [riz](#) à risotto  
600 g de [potiron](#)  
100 g de [parmesan](#) râpé  
200 g de beurre  
6 litres de bouillon  
80 g d'oignons  
20 g de romarin  
2 gousses d'ail  
Sel, poivre



### **Préparation de la recette**

#### **A/ Préparation du potiron**

Préparez le potiron. Épluchez-le et coupez-le en petits cubes.

#### **B/ Préparation du risotto**

1. Pelez et émincez l'oignon.

2. Dans une poêle, faites revenir l'oignon dans un peu de beurre, jusqu'à ce que le riz soit recouvert de beurre et laissez cuire doucement pour que les grains de riz se colorent très légèrement.

3. Ajoutez un litre de bouillon et portez à ébullition mais faites attention à ce que le bouillon ne s'évapore pas totalement.

4. Ajoutez du bouillon de temps à temps, mélangez continuellement et attendez qu'il ne reste pratiquement pas de bouillon avant d'en rajouter.

5. Ajouter les cubes de potiron

6. Poursuivez jusqu'à ce que le riz devienne tendre et crémeux. Quand le riz est à moitié cuit, ajoutez le potiron, la gousse d'ail ciselée et le romarin.

**Finitions et dressage**

Une fois le riz totalement cuit, retirez du feu et mélangez avec le beurre et le parmesan pour le rendre crémeux. Assaisonnez de sel et de poivre. Servez le risotto dans un plat bien chaud et garnissez de romarin effeuillé.

## Nom de la recette : le cocktail des sorcières



### Les ingrédients

- 2L d'eau gazeuse
- 2L de jus d'oranges sanguines
- sirop de grenadine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 peu de sucre cristal pour la décoration

### Préparation:

1. Commencez par mélanger ensemble le sirop de grenadine, le jus d'orange, l'eau gazeuse et le sucre vanillé.
2. Mélangez petit à petit les ingrédients pour doser selon votre goût.
3. Tremper le bord des verres glacés dans le sucre cristal avec une goutte de colorant

**Attention : Avant de servir la boisson, placer les verres au congélateur quelques minutes.**

# Nom de la recette : Cookies araignées chocolat

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

nombre : 12 personnes



## Ingrédients

- 230 g de farine
- 110 g de cacao pur tamisé
- 230 g de beurre doux ramolli
- 240 g de sucre
- 2 oeufs
- deux pincée de sel
- Bonbons réglisse Haribo
- 180 g de mascarpone
- sucre glace
- colorant rouge
- pâte à sucre rouge

## Préparation

1. Mélangez la farine, le cacao et le sel dans un bol. Réservez.
- 2. Dans le bol de votre robot, battez le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3. Ajoutez les oeufs et mélangez bien.
- 4. Ajoutez le sucre, le beurre
- 5. Enveloppez de film alimentaire et aplatissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.  
Réservez 1 h au réfrigérateur.
- 6. Préchauffez le four à 180°C.
- 7. Recouvrez une plaque allant au four de papier sulfurisé.
- 8. Abaissez le disque de pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé ou sur un plan de travail fariné (elle est très collante).

- 9. Découpez les 12 biscuits à l'aide d'un emporte-pièce rond et répartissez-les sur la plaque.  
Mettez la plaque au frigo une dizaine de minutes. Enfourez pour 12 minutes puis laissez refroidir complètement sur la plaque.
- 10. Mélangez le mascarpone avec un peu de sucre glace et de colorant rouge.
- 11. Répartissez sur la moitié des biscuits.
- 12. Coupez les rouleaux de réglisse en tronçons de 5 cm. Posez-les sur la crème pour figurer les pattes. Déposez l'autre moitié des biscuits sur le dessus. Faites des petites boules avec la pâte d'amande rouge. Aplatissez-les légèrement en pinçant les côtés et déposez-les sur les cookies pour figurer les yeux en les humidifiant légèrement.

## Nom de la recette : Soupe aux oignons et ses os feuilletés

Temps de préparation : 30 min Temps de cuisson : 40 minutes Portions : 12 personnes



### Ingrédients

- 12 gros oignons
- 2 feuille de laurier
- 6 gousses d'ail
- 2 litre de bouillon de boeuf
- 50 g de beurre
- 4 brins de thym frais
- 6 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- sel et poivre du moulin

### Pour les feuilletés au comté :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 100 g de comté râpé
- 2 jaunes d'oeuf
- 2 cuillères à soupe de lait

### Préparez la soupe à l'oignon :

- Pelez et émincez les oignons et les gousses d'ail.
- Faites fondre le beurre avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une casserole.
- Faites revenir les oignons avec un peu de sel et de poivre.
- Poursuivez la cuisson 10 à 15 minutes en laissant les oignons caramélisés légèrement (ajoutez un peu d'eau s'ils accrochent trop).
- Ajoutez l'ail, les brins de thym, la feuille de laurier puis le bouillon de boeuf petit à petit en décrochant les sucs de cuisson dans le fond de la casserole.
- Laissez cuire 15 minutes puis retirez le laurier et le thym.
- Ôtez du feu et ajoutez la crème fraîche et mélangez bien.
- Réservez au chaud jusqu'au moment de servir.

### Préparez les feuilletés au comté :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez la pâte feuilletée et découpez-la en lanières d'environ 3 centimètres de large.
- Coupez ces lanières en deux puis fendez-les en deux de chaque côté
- Enroulez chaque morceau de pâte pour figurer les bouts des os et disposez-les sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
- Pressez légèrement le centre des os.
- Mélangez le lait et le jaune d'oeuf puis badigeonnez les os en pâte feuilletée à l'aide d'un pinceau.
- Parsemez de comté râpé et enfournez pour 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les feuilletés soient dorés.

- Servez-les avec la soupe à l'oignon bien chaude.



## LES RADIS SPECIAL HALLOWEEN



Nom de la recette : VERRINES ENSANGLANTEES



### Ingrédients

- 4 betteraves rouges
- 100 g de St Môret
- Sel
- Poivre
- Basilic

### Préparation :

- 1. Mixez les betteraves rouges avec le St Môret, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux pour que la mousse soit lisse.
- 2. Ciseler les feuilles de basilic et les incorporer dans le mélange.
- 3. Salez, poivrez et agrémentez d'une pincée de piment doux (selon votre goût).

