Des légumes effrayants et des boissons sanglantes pour Halloween !

- Des potirons avec des découpes terrifiantes décoreront parfaitement votre table, vous pouvez vous servir de la chair pour faire une soupe.
- Pour une entrée réussie, découpez avec un couteau deux yeux, un nez et une bouche dans des tomates et garnissez les de rillettes de maquereaux.
- Pour préparer vos boissons sanglantes, ajouter des branches de céleri et de coriandre ainsi que du citron à un jus de tomate ou réaliser un gaspacho à base de différents légumes.
- Pour finir sur une note d'épouvante, pensez à décorez vos assiettes à dessert avec de la compote ou du coulis aux fruits rouges comme dans ce dessert à base de mousse de fruits par exemple.

Découvrez notre nouvelle recette spécial Halloween :

Sablés de la terreur