SOUPE HALLOWEEN SERVIE DANS UNE CITROUILLE



RECETTE DE LA SOUPE D'HALLOWEEN SERVIE DANS UNE CITROUILLE

La soupe est présentée dans la citrouille qui sert de soupière. Une idée ludique et festive à faire avec les enfants qui seront enchantés de venir se servir à même la citrouille.

Une idée de recette de soupe à la citrouille ludique à faire pour Halloween ou pour donner l'envie aux enfants de goûter une soupe de citrouille.

LES INGRÉDIENTS POUR RÉALISER VOTRE SOUPE À LA CITROUILLE :

- Une citrouille à creuser pour Halloween
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 pommes de terre
- Une pincée de sel
- Eau
- Quelques croutons, des graines de courge et des herbes fraîches.

Niveau matériel :
- 1 grosse cuillière ou une cuillière à glace
- 1 marmitte
- 1 mixer

LES ÉTAPES POUR PRÉPARER CETTE RECETTE D'HALLOWEEN :

1. Laver entièrement la citrouille et découper le haut avec un couteau pointu. Cette manipulation est réservée aux adultes. Il faut que le chapeau soit plus gros qu'habituellement pour qu'une louche puisse passer à l'intérieur et atteindre le fond sans souci.

2. Commencer à creuser l'intérieur de la citrouille. Vous pouvez utiliser une cuillière à glace pour que ce soit plus facile mais une grosse cuillière fait aussi très bien l'affaire. Conservez la chair, récupérez les graines et garder la citrouille pour le service.

3. Eplucher maintenant les pommes de terre et les couper en morceaux de taille moyenne.

4. Verser la citrouille et les pommes de terre dans une casserole et ajouter l'eau jusqu'à recouvrir les morceaux. Laisser cuire 30 à 40 minutes.

5. Verser les morceaux de pomme de terre et de citrouille cuits dans une passoire et pensez à mettre un récipient pour garder le jus de cuisson. Il vous servira pour le mixage et c'est plein de vitamines pour vos plantes.

6. Mixer len ajoutant progressivement de l'eau de cuisson. Réalisez cette étape petit à petit car la soupe ne doit pas être trop liquide.

7. Facultatif : vous pouvez ajouter 4 cuillères à soupe de crème fraîche avant de donner un

tour de mixeur. Une fois la crème ajoutée, la soupe se conserve moins bien. Vous pouvez aussi ajouter la crème fraîche directement dans les bols.

8. La soupe peut refroidir très vite. Réchauffez-la un peu à feu doux si nécessaire sans cesser de remuer avec une cuillière.

9. Verser la soupe dans la citrouille, ajouter des croutons, des graines de courges et quelques herbes fraîches pour le goût et la décoration.

LA RECETTE DE LA SOUPE À LA CITROUILLE À IMPRIMER :

Si vous voulez confier à votre enfant la réalisation de cette délicieuse recette, la voici en format PDF. Il vous suffit alors de l'imprimer et d'aider votre enfant à réaliser cette recette pas à pas.
>> Imprimer la recette de la soupe à la citrouille d'halloween

Si vous avez envie de rendre votre enfant curieux en matière de cuisiner, si vous voulez lui donner le goût pour la cuisine, n'hésitez pas à l'impliquer dans les préparatifs. Qui plus est, suivre une recette va les entraîner à la lecture et à donner du sens.

A voir aussi : le cocktail des sorcières.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de **1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de **1,59 €**



Tablier en coton avec poche
à partir de **2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr