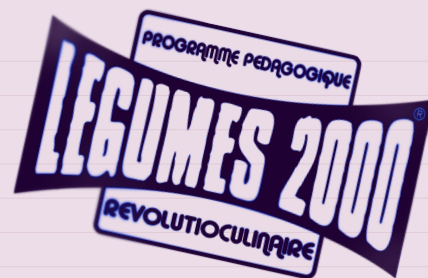


FRITES D'HALLOWEEN

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes - de 5€



Ustensiles :

- 1 couteau
- 1 poêle
- 1 plat noir

Ingrédients :

- 1 potiron
- Huile (de friture si possible)
- 1 pincée de paprika
- Ketchup
- Sel et poivre

C'est Halloween et vous avez convié tous vos camarades à votre " Orange Party " ! Mais un problème se pose à vous...la nourriture se doit d'être orange elle aussi. Heureusement, vous avez eu la bonne idée de sculpter un potiron cet après-midi, vous pourrez donc utiliser sa chair pour faire des frites de citrouille !

1. Commencez par peler et couper la chair. Non, pas la vôtre ! Celle du potiron! Taillez la en forme de frites pas trop épaisses.
2. Faites chauffer l'huile à 160° en veillant à ce que les éclaboussures ne viennent pas vous défigurer à vie ! (En même temps vous n'auriez plus à trouver de déguisement !) Pendant ce temps, assaisonnez les frites de sel et de poivre.
3. Exprimez votre créativité dans le découpage de ces fameux lég3. Disposez les frites de potiron dans l'huile chaude, en veillant à les retourner pour qu'elles soient cuites de chaque côté.
4. Disposez-les sur un tissu absorbant aux motifs halloweenesques pour les sécher puis réassaisonnez avec un peu de sel et de paprika.
5. Pour une composition du meilleur effet, mettez-les dans un plat noir. Mirez comme leur couleur orange se marie bien à celle du plat !
6. Accompagnez le tout d'un bol de ketchup rouge sang. C'est bon la soirée peut enfin commencer ! Vite, allez cacher le squelette du cours de sciences naturelles dans un placard pour effrayer vos amis !