

Citrouille feuilletée d'Halloween

Une recette magique pour Halloween qui ne manquera pas d'enchanter et de régaler vos enfants.

Simple et rapide à réaliser, ils prendront un plaisir démoniaque à reproduire cette recette avant de la dévorer avec leurs amis !

- 4 pers.
- 30 Min.
- 60 Min.

Ingrédients

- 2 cercles de pâte feuilletée
- 1 pot de **sauce aux olives citron confit Tramier**
- 1 mozzarella
- 100 g de lardons
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

Téléchargez et imprimez notre modèle de citrouille ci-dessous.



Regardez ensuite la vidéo, elle explique clairement comment réaliser cette recette des plus simples. Vous trouverez malgré tout, la recette en texte parfaitement détaillée ci-dessous si vous préférez !

Déposez votre forme imprimée sur la première pâte. Découpez le contour de la citrouille puis retirez l'excédent de pâte.

Reproduisez une deuxième fois cette opération sur la deuxième pâte en découpant maintenant la forme des yeux, du nez et de la bouche.

Avec 2 pâtes feuilletées, vous devriez pouvoir réaliser 4 mini-citrouilles.

Déposez ensuite le dos de la citrouille en pâte feuilletée sur

une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Garnissez la pâte feuilletée de mozzarella tranchée.

Ajoutez les lardons et couvrez le tout de **sauce aux olives** sans garnir les bords.

Badigeonnez les bords de la pâte feuilletée d'un œuf battu puis recouvrir le tout avec la seconde forme, la face de votre citrouille.

Scellez les deux formes en pâte à l'aide d'une fourchette.

Badigeonnez le tout avec l'œuf battu et enfournez pour 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Dégustez.