# La trempette du cimetière (quantité pour 1 élève)

**INGRÉDIENTS**

Base de vers blancs
- ☐ 1 tasse (250 ml) de crème sûre
- ☐ 2 c. à soupe (30 ml) de mayonnaise
- ☐ ½ c. à thé (2.5 ml) de cumin
- ☐ ¼ c. à thé (1.25 ml) de poudre d'ail
- ☐ Sel & poivre au goût

Parcelles de cervelle
- ☐ ¾ tasse (180 ml) d'haricots refrits

Sol sanguinaire & mottes de gazon
- ☐ ¾ tasse (180 ml) de salsa
- ☐ ¼ tasse (60 ml) de poivrons verts en dés
- ☐ 2 oignons verts, ciselé (parties vertes seulement)

Pour la maison
- ☐ 4 craquelins

**LA MÉTHODE**

- Dans un contenant pour emporter de 750 ml, mélanger les ingrédients de la base de vers blancs.
- Ajouter par-dessus, les parcelles de cervelles.
- Ajouter uniformément la salsa pour former un sol sanguinaire, puis déposer quelques mottes de gazon (poivrons et oignons verts) en appuyant.
- Inscrire RIP ou les noms que vous voulez sur les craquelins en utilisant les crayons comestibles.
- Mettre les craquelins dans un sac de type « ziploc » pour emporter à la maison.
- Une fois à la maison, insérer les craquelins dans la trempette et déguster avec d'autres morts-vivants.

Pour savoir quoi amener à chaque cours, pour la chanson «Je reste bien à ma place» et autres infos: https://konfety.ca/cuisine

# La trempette du cimetière (version familiale)

**INGRÉDIENTS**

Base de vers blancs
- ☐ 2 tasses (500 ml) de crème sûre
- ☐ ¼ tasse (60 ml) de mayonnaise
- ☐ 1 c. à thé (5 ml) de cumin
- ☐ ½ c. à thé (2.5 ml) de poudre d'ail
- ☐ Sel & poivre au goût

Parcelles de cervelle
- ☐ 1 canne (398 ml) d'haricots refrits

Sol sanguinaire & mottes de gazon
- ☐ 1 ½ tasse (375 ml) de salsa
- ☐ ½ tasse (125 ml) de poivrons verts en dés
- ☐ 5 oignons verts, ciselés (parties vertes seulement)

Pour la maison
- ☐ 8 craquelins

**LA MÉTHODE**

- Dans un contenant pour emporter de 1.5 litre, mélanger les ingrédients de la base de vers blancs.
- Ajouter par-dessus, les parcelles de cervelles.
- Ajouter uniformément la salsa pour former un sol sanguinaire, puis déposer quelques mottes de gazon (poivrons et oignons verts) en appuyant.
- Inscrire RIP ou les noms que vous voulez sur les craquelins en utilisant les crayons comestibles.
- Mettre les craquelins dans un sac de type « ziploc » pour emporter à la maison.
- Une fois à la maison, insérer les craquelins dans la trempette et déguster avec d'autres morts-vivants.

Pour savoir quoi amener à chaque cours, pour la chanson «Je reste bien à ma place» et autres infos: https://konfety.ca/cuisine



**SAVAIS TU QUE… ?**

Les haricots refrits ne sont pas cuits deux fois hihi. Ils sont bien cuits, mis en purée et mijotés avec des aromates et avec un corps gras (huile ou graisse). Ils sont un incontournable de la cuisine mexicaine.

Le «Jour des Morts » (Día de los Muertos) est célébré annuellement par les mexicains au début du mois de novembre. Cette recette est une fusion entre la trempette québécoise, les ingrédients typiquement mexicains et la thématique de l'Halloween.

https://konfety.ca/cuisine



**SAVAIS TU QUE… ?**

Les haricots refrits ne sont pas cuits deux fois hihi. Ils sont bien cuits, mis en purée et mijotés avec des aromates et avec un corps gras (huile ou graisse). Ils sont un incontournable de la cuisine mexicaine.

Le «Jour des Morts » (Día de los Muertos) est célébré annuellement par les mexicains au début du mois de novembre. Cette recette est une fusion entre la trempette québécoise, les ingrédients typiquement mexicains et la thématique de l'Halloween.

https://konfety.ca/cuisine