

La trempette du cimetière



INGRÉDIENTS

LA MÉTHODE

Base de vers blancs

- ☐ 1 ¼ tasse (300 ml) de crème sûre
- ☐ 2 c. à soupe (30 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 tasse (250 ml) d'haricots refrits

Sol sanguinaire & mottes de gazon

- ☐ 1 ½ tasse (375 ml) de salsa
- ☐ ¼ tasse (60 ml) de poivrons verts en dés
- ☐ 5 oignons verts, ciselés (parties vertes seulement)

Pour la maison

- ☐ 5 craquelins de « Vinta »

- ♥ 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 « 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



INGRÉDIENTS

LA MÉTHODE

Base de vers blancs

- ☐ 1 ¼ tasse (300 ml) de crème sûre
- ☐ 2 c. à soupe (30 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 tasse (250 ml) d'haricots refrits

Sol sanguinaire & mottes de gazon

- ☐ 1 ½ tasse (375 ml) de salsa
- ☐ ¼ tasse (60 ml) de poivrons verts en dés
- ☐ 5 oignons verts, ciselés (parties vertes seulement)

Pour la maison

- ☐ 5 craquelins de « Vinta »

- ♥ 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 « 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, mais bien cuits, mis en purée et mijotés avec des aromates et avec un corps gras. Ils sont un incontournable de la cuisine mexicaine.

Le « jour des morts » est célébré annuellement par les mexicains au début du mois de novembre.

<https://konfety.ca/cuisine>



SAVAIS TU QUE... ?

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

Le « jour des morts » est célébré annuellement par les mexicains au début du mois de novembre.

<https://konfety.ca/cuisine>