

Halloween: méchants spaghettis-araignées pour les enfants



C'est vrai que les saucisses de Vienne combinées aux spaghettis à la sauce tomate est une création assez osée. Mais halloween est sensée donner des frissons et les enfants adorent tout simplement les saucisses-araignées.

Ce qui est bien, c'est que ce plat de halloween pour enfants est aussi apprécié des adultes. En effet, ce ne sont que des spaghettis napolitains avec des saucisses. Les adultes peuvent simplement se passer des Viennas – même si j'avoue à mots couverts que la combinaison de saucisse de Vienne avec des pâtes n'est pas si mauvaise qu'on le pense.

Vous trouvez la recette ci-dessous et si vous recherchez encore d'autres idées effrayantes pour halloween, cliquez simplement sur les liens ci-après. Et si vous en voulez plus, recherchez dans Pinterest et dans les groupes Facebook. Happy halloween!

Des plats effrayants à faire soi-même pour halloween _____

- 1 grande et 1 petite boîte de tomates hachées (total 740 g)
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 feuille de laurier (si disponible, pas nécessaire)
- 1 petit clou de girofle (si disponible, pas nécessaire)
- 1 petit morceau de céleri-pomme
- 1 carotte pelée et coupée en deux
- 3-4 cs de parmesan, plus du parmesan pour saupoudrer
- Huile d'olive
- Un peu de bouillon de légumes
- Deux prises de sucre
- Basilic séché
- 500-700 g de spaghettis
- Saucisses de Vienne
- Sel et poivre

1. Faites revenir les oignons et l'ail dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

2. Déglacez avec les tomates hachées, ajoutez un peu de bouillon, du sel, du sucre et du poivre et faites bouillir la sauce.
3. Réduisez le feu, puis ajoutez le clou de girofle, la feuille de laurier, la carotte et le céleri et laissez mijoter à petit feu pendant au moins 45 minutes ou plus longtemps.
4. Attention: goûtez la sauce après env. 20 minutes et enlevez le clou de girofle et la feuille de laurier si nécessaire. Leur goût intense ne doit pas dominer la sauce.
5. Coupez les saucisses en rondelles de 4-6 cm, piquez des spaghettis crus à travers.
6. Lorsque la sauce est presque prête, cuisez les spaghettis avec et sans les rondelles de saucisse dans le l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente. En même temps, ajoutez un peu de basilic à la sauce et enlevez la carotte et le céleri (qui donnent juste le goût), ajoutez le fromage, puis rectifiez l'assaisonnement.
7. Egouttez les spaghettis et répartissez-les sur les assiettes; nappez-les de sauce, puis placez les saucisses-araignées par-dessus pour les enfants. On peut faire les méchants yeux avec des épices séchées comme des clous de girofle ou autres ingrédients mangeables, mais il faut les enlever avant de les manger. A cet effet, faites une petite entaille au couteau dans la saucisse, puis piquez les épices dedans.

Temps de préparation: environ 1 heure