Livret d’activités

HALLOWEEN 2025

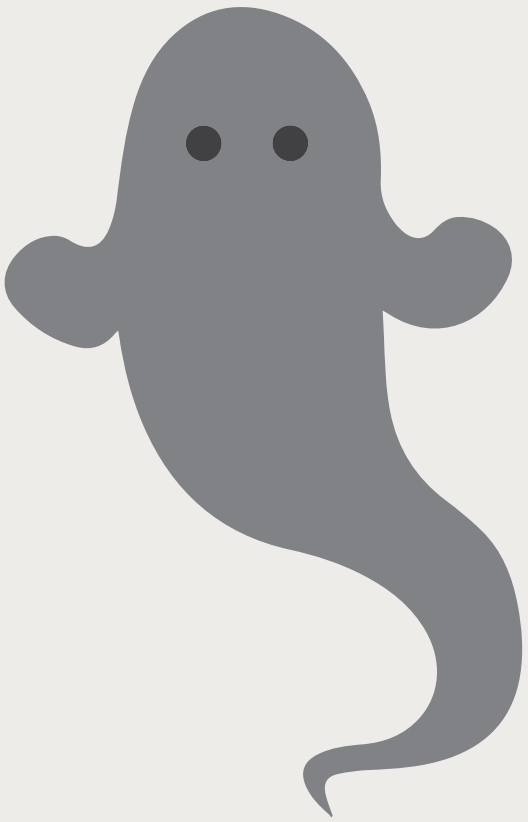
SOMMAIRE

ACTIVITÉS MANUELLES

Guirlande de fantômes
Couronne d'Halloween DIY
Chapeau décoratif d'Halloween

RECETTES DE CUISINE

Momies feuilletées de saucisses
Toasts sanglants d'Halloween
Pommes d'amour noires



COLORIAGES

Guirlande de fantômes

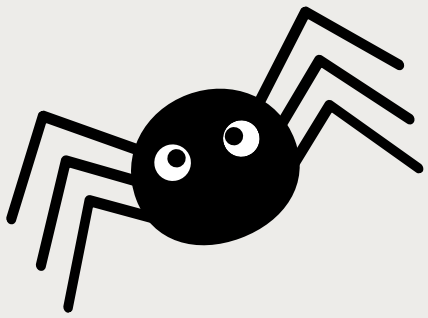
www.lafourmicreative.fr

Matériel :

- Feuilles de papier dessin
- Papier de soie blanc
- Cordelette
- Colle
- Ciseaux
- Marqueur noir

1. Dessinez la forme du fantôme, puis découpez.
3. Utilisez cette forme comme patron pour en faire plein d'autres.
4. Une fois toutes les formes découpées, dessinez au marqueur les yeux et la bouche de vos fantômes.
5. Découpez des bandelettes dans le papier de soie.
6. Collez les bandelettes sur le bas des fantômes. Vous pouvez mettre plusieurs couches pour un effet presque piñata.
7. Vos fantômes sont prêts ! Scotchez la cordelette au dos des fantômes.

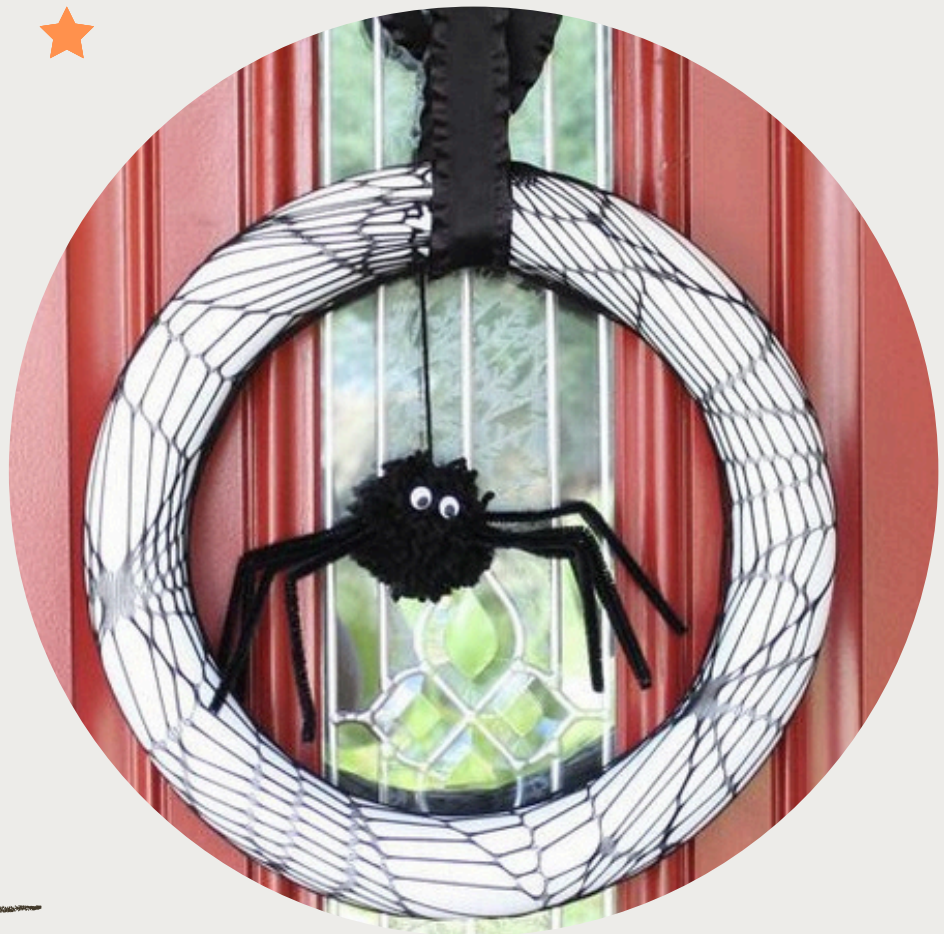
BOO!



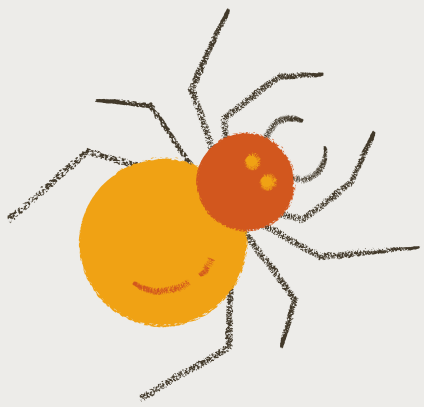
Couronne d'Halloween DIY

Matériel :

- Une couronne en polystyrène
- Un collant à résilles larges
- De la laine noire
- Des épingles
- Du fil chenille noir
- Des yeux mobiles
- Du ruban noir
- Des ciseaux
- De la colle



www.lafourmicreative.fr



1. Couper la couronne.
2. Glisser une jambe de collant tout autour de la couronne.
3. Fixer les extrémités du collant dans la fente de la couronne.
4. Coller la fente pour refermer et laisser sécher.
5. Arranger le collant à l'aide d'épingles.
6. Fixer un ruban pour accrocher la couronne.
7. Réaliser un pompon noir, coller deux yeux mobiles et des fils chenilles pour former l'araignée. La suspendre à l'aide d'un morceau de laine. C'est terminé !

Chapeau décoratif d'Halloween

Matériel :

- Un cercle de carton épais
- Un cône
- De la peinture blanche
- De la peinture noire
- Des pastilles rondes
- Des pinceaux
- De la colle
- Du ruban

www.lafourmicreative.fr

1. Coller le cône au milieu du cercle de carton épais.
2. Peindre en blanc et laisser sécher.
3. Coller les pastilles.
4. Peindre en noir. Une fois sec retirer les pastilles.
5. Nouer un ruban, c'est terminé !

Momies feuilletées de saucisses

Ingrédients (6 pers.) :

- 1 Pâte feuilletée
- 6 Saucisses de Strasbourg
- 1 Jaune d'œuf
- 1 c. à café de moutarde

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Déroulez la pâte feuilletée et découpez-y de longues bandes d'environ 1 cm de large.
3. Enroulez chaque saucisse de bandes de pâte, extrémités comprises, en laissant un espace découvert en haut de chacune.
4. Disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson, puis délayez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et dorez les feuilletés au pinceau.
5. Enfournez pour 10 à 15 minutes, selon votre four. Une fois refroidies, dessinezz des yeux avec la moutarde sur la partie de la saucisse laissée apparente. Dégustez bien chaud !

www.cuisineaz.com

Toasts sanglants d'Halloween

Ingrédients (6 pers.) :

- 6 tranche(s) Pain de mie
- 6 c. à soupe Sauce tomate aux petit(s) légume(s)
- 6 tranche(s) Gruyère
- 3 Olives noires

BOO!

1. Toastez les tranches de pain de mie au grille-pain, puis tartinez-les de sauce tomate.
2. Détaillez chaque tranche de fromage en bandes d'1 cm de large environ, puis superposez-les sur la sauce.
3. Émincez les olives en rondelles et ajoutez deux rondelles sur chaque toast, pour les yeux, légèrement cachées par une bande de fromage.
4. Enfournez 3 minutes sous le grill pour fondre légèrement le fromage !

www.lafourmicreative.fr

Pommes d'amour noires

Ingrédients (4 pers.) :

- 8 Pomme(s)
- 500 g Sucre blanc
- 0,5 Citron(s)
- 20 cl Eau
- 5 gouttes Colorant alimentaire

1. Lavez et séchez les pommes. Retirez la queue, puis enfoncez des bâtonnets en bois jusqu'aux 2/3 de la pomme, sans la percer. Réservez.
2. Versez le sucre dans une casserole. Ajoutez l'eau. Pressez le citron et ajoutez le jus dans la casserole. Portez à ébullition. Baissez légèrement le feu pour éviter que le caramel ne brûle et laissez frémir jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur dorée. Pour vérifier la cuisson, faites tomber une goutte de caramel dans un verre d'eau : la goutte doit se solidifier aussitôt. Retirez la casserole du feu.
3. Ajoutez le colorant goutte par goutte tout en mélangeant bien.
4. Trempez les pommes dans le caramel, en les enrobant bien, puis déposez-les, bâtonnet vers le haut, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Laissez refroidir 40 minutes à température ambiante. Placez au réfrigérateur pour 1 heure.

Si vous êtes débutants en cuisine, vous n'êtes pas obligés de réaliser un caramel. Vous pouvez tout simplement enrober les pommes de chocolat noir.

www.lafourmicreative.fr