

REPAS HALLOWEEN : LES VERMICELLES DE VAMPIRE



RECETTE DES VERMICELLES DE VAMPIRE

Si vous recherchez un **repas parfait simple et rapide pour Halloween**, alors vous serez forcément intéressé par ces vermicelles de vampire ! C'est un repas apprécié par les enfants et qui ne nécessite pas beaucoup de compétences en cuisine !

Sortez votre tablier de chef et demandez à vos enfant de vous aider à cuisiner ces effrayantes vermicelles de vampire !

LES INGRÉDIENTS POUR RÉALISER VOS VERMICELLES DE VAMPIRE :

- 400 g de spaguettis
- 1 boîte de sauce tomate d'1/2 litre
- 300 g de viande cuite hachée
- 1 petite échalote
- Huile d'olive
- Sel / poivre

LES ÉTAPES POUR RÉUSSIR VOTRE RECETTE D'HALLOWEEN :

1. Commencez par couper l'échalote en fines rondelles.
2. Faites chauffer une grande casserole d'eau.
3. Attendez l'ébullition puis ajoutez les spaghettis en pluie.
4. Laissez cuire les pâtes en fonction du temps indiqué sur le paquet. Puis les égoutter.
5. Pendant la cuisson des pâtes, placez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans la poêle.
6. Faites revenir la viande avec l'échalotte en tournant régulièrement.
7. Ajoutez la sauce tomate et laissez cuire à feu très doux en tournant.
8. Versez les spaghettis dans un saladier et versez la sauce dessus.

Votre plat est prêt ! Il ne vous reste plus qu'à la servir très chaud.

A découvrir : [une soupe au potiron d'Halloween.](#)

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr