

En attendant l'Halloween...

L'Halloween approche! Vous avez prévu décorer des citrouilles ce week-end?

Pour l'occasion, j'ai pensé vous donner une petite idée pour minimiser les pertes lorsque vous viderez les citrouilles... Transformez les graines en grignotines!

- Pour y arriver, nettoyez bien les graines sous l'eau et asséchez-les avec un linge.
- Préparez ensuite l'assaisonnement avec vos épices favorites. Personnellement, je mélange : un peu d'huile, une pincée de sel, une pincée de paprika et de la poudre d'ail.
- Finalement, mélangez les graines et l'assaisonnement. Étendez-les sur une plaque à cuisson et faites cuire 30 minutes au four, à 300F (ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes).

Ma mère m'en préparait chaque année lorsque j'étais petite. C'est une saveur qui me rappelle l'automne et c'est une belle alternative aux croustilles!

Un autre petit truc : pour ne pas que les citrouilles que vous avez décorées ne noircissent avant l'Halloween, mettez un peu de jus de citron sur la chair. C'est écologique et efficace!

Sur ce, amusez-vous bien ce week-end et n'hésitez pas à essayer toutes sortes d'assaisonnements et à me faire part de votre recette de graines de citrouille.

Looking forward to Halloween...

Halloween is almost here! Are you planning to carve a jack-o-lantern this weekend?

If you are, I have an idea to minimize the waste when it comes to emptying out your pumpkin... Why not turn the seeds into a snack!

- To begin, wash the seeds well with water, and then dry them with a clean dish towel.
- Next, prepare a mix of your favourite spices. I like to use this mix: a little oil, a pinch of salt, a pinch of paprika, and garlic powder.
- Last but not least, coat the seeds with the seasoning mix. Spread them out on a cookie sheet and cook them for 30 minutes at 300°F, or until they are crispy.

When I was little my mother used to make this treat every year. The flavour always makes me think of fall, and they are a great alternative to chips!

Another good tip: to stop your jack-o-lantern from turning black before Halloween, put a little lemon juice on the pumpkin flesh. It's environmentally friendly and it really works!

On that note, have fun this weekend and don't hesitate to try different variations of spices on your seeds, and let me know what your favourite recipe is.