

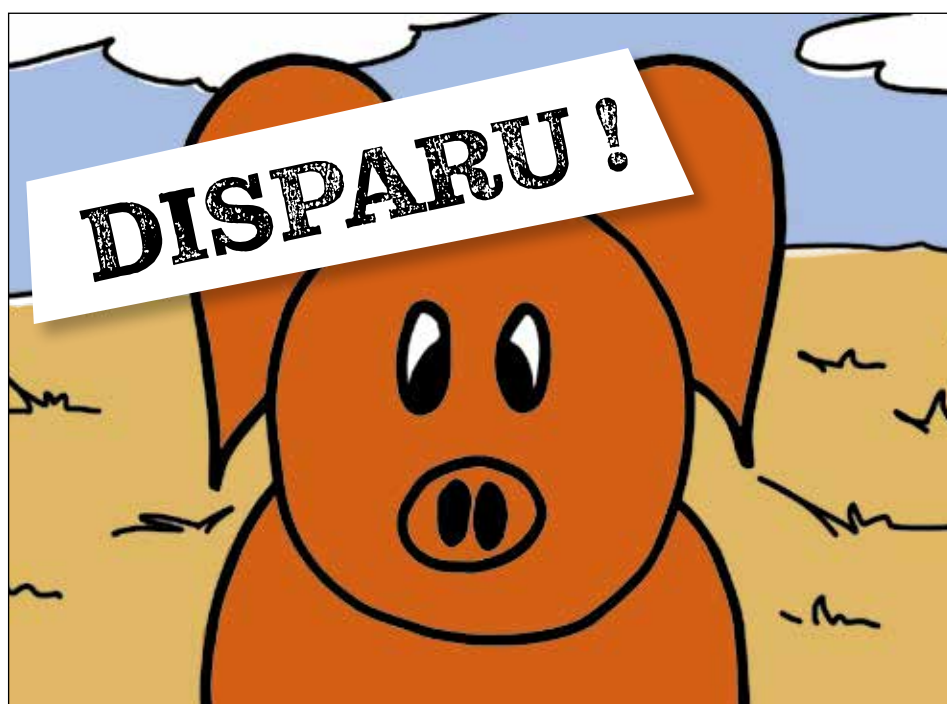


P5:  
Halloween cooking

P7:  
Movie time

P9:  
Décoration

## Mystérieuse disparition : aucune trace de Dudo le porcelet rouge.



Bart et Filip ont un bel élevage de porcs, mais ils sont désespérés : Dudo, leur porcelet préféré a disparu ! Dudo est un adorable porcelet au manteau rouge, aux belles et longues oreilles pendantes et à la jolie queue en tire-bouchon. La dernière fois que Bart et Filip ont vu Dudo, c'était avant-hier soir, en faisant un dernier tour des porcheries avant d'aller se coucher. Ils ont immédiatement lancé l'alerte rouge en espérant que quelqu'un pourra les aider à retrouver Dudo !

Quel suspense !  
Lisez vite la suite

P3 →

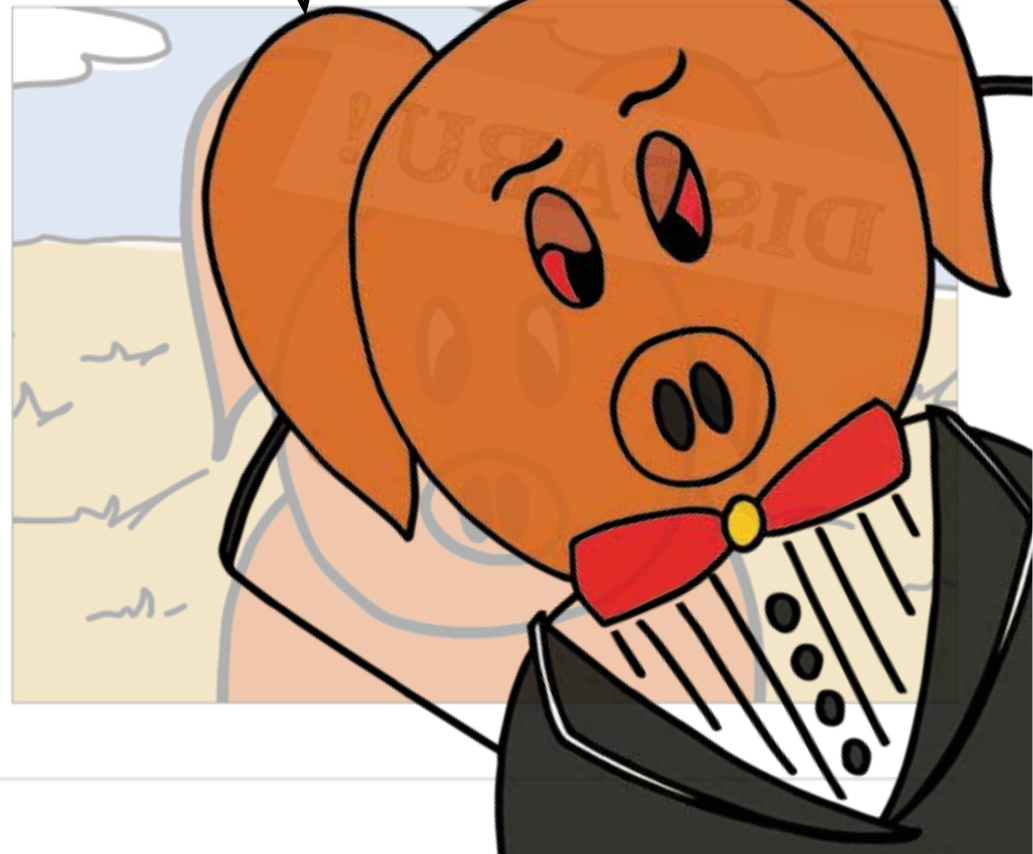


## Mystérieuse disparition :

Bart et Filip ont un bel élevage de porcs, mais ils sont déçus : Dudo, leur porcelet préféré a disparu ! Dudo est un adorable porcelet au manteau rouge, aux belles et longues oreilles pendantes et à la joie d'être en tirc-bouchon. La dernière fois que Bart et Filip ont vu Dudo, c'était avant-hier soir en faisant un dernier tour des porcheries avant d'aller se coucher. Ils ont immédiatement lancé l'alerte rouge en espérant que quelqu'un pourra les aider à retrouver Dudo !

← Quel suspense ! Lire vite la suite

Attention, je te tiens à l'œil...



## Un calme étrange...

Chaque jour, Bart et Filip, nos deux éleveurs de porcs passionnés, soignent leurs animaux avec amour. Ils veillent à ce que la porcherie soit impeccable en permanence, ils dorlotent et chouchoutent chacun de leurs porcs. C'est leur vie depuis longtemps déjà. Mais hier matin, quand ils sont venus nourrir leurs animaux, ils ont immédiatement remarqué que quelque chose clochait : un calme inhabituel régnait

dans la grange. Les cochons avaient un comportement bizarre. Ils semblaient bouleversés et ne quittaient pas Bart et Filip du regard, comme s'ils attendaient une explication de leur part. Soudain, Bart a crié : «Où est Dudo ?» L'emplacement de l'adorable porcelet était vide et, malgré les recherches, Dudo est resté introuvable. Qui a ouvert la porte soigneusement refermée chaque soir ? Où est Dudo ? Le mystère demeure.

Dudo? Jamais entendu parler... Vous voulez dire Durocula, sans doute ?



## Ne dis pas "Où est Dudo?", mais "Qui est Dudo"?

Chers lecteurs, accrochez-vous aux coussins de votre fauteuil ou aux draps de votre lit, car la disparition étrange de Dudo n'est plus un mystère... Des forces obscures sont à l'œuvre : Dudo n'existe plus ! Ou plutôt, Dudo n'est plus Dudo,

mais... Durocula d'Olives, le petit cochon vampire ! Vous voulez vous amuser et frémir de plaisir ? Ou vous transformer, vous aussi, en Durocula ? Suivez nos idées de déco et de déguisement et votre fête d'Halloween sera mortelle !



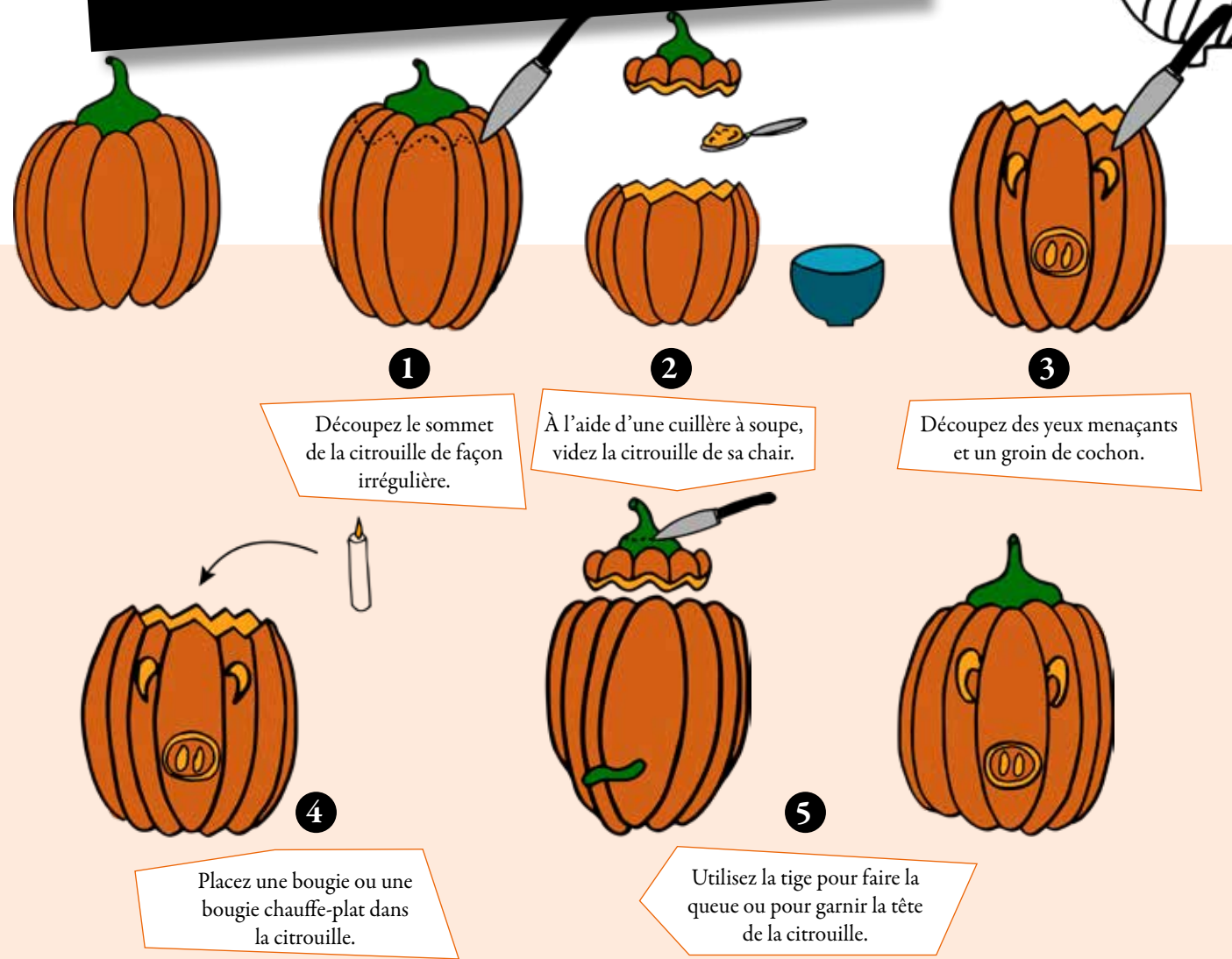
# Suivez le guide !

VOUS VOULEZ QUE VOTRE HALLOWEEN SOIT INOUBLIABLE ?  
VOICI QUELQUES IDÉES POUR VOUS INSPIRER.

- ✓ Fabrication de citrouilles
- ✓ Cuisine d'Halloween
- ✓ Déguisement d'Halloween
- ✓ Décoration d'Halloween
- ✓ Farces et autres blagues d'Halloween

On vous dévoile tout  
dans ce journal.  
C'est parti!

Soyez prudents  
en maniant votre  
couteau : ça coupe!



## HALLOWEEN COOKING

## AMUSE-BOUCHES



### Burgers d'Halloween

- 4 mini pains à hamburgers
- 4 mini hamburgers Duroc d'Olives
- 1 tomate
- 1 laitue romaine
- 4 tranches de cheddar (spécial burger)
- 2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

Chauffez le four à 180° en position grill. Dorez l'intérieur des petits pains dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Cuisez les burgers au four pendant 3 minutes de chaque côté. Découpez des visages d'Halloween dans le fromage comme vous le feriez avec une citrouille. Disposez la laitue et une tranche de tomate sur chaque petit pain. Couvrez d'une tranche de fromage sur chacun et placez-les sous le grill pendant 1 minute pour faire fondre le fromage.



### Cervelle en mousse de jambon

- 3 dl de bouillon de porc
- 1 cl de sherry
- 300 g de jambon cuit Duroc d'Olives
- 3 feuilles de gélatine
- 1 dl de crème fouettée
- 2 cuillères à soupe de gelée de baies
- 1 citrouille pour le crâne

Trempez la gélatine dans de l'eau froide. Portez le bouillon de porc à ébullition et versez-le dans le mélangeur. Ajoutez la gélatine, puis les dés de jambon cuit et le sherry. Mixez le tout très finement. Passez ensuite le mélange à travers un tamis. Mettez le mélange au réfrigérateur pendant 30 minutes. Ensuite, incorporez délicatement la crème fouettée. Versez le mélange dans une poche à douille et composez un demi-hémisphère qui représentera le cerveau. Laissez durcir le mélange. Pour donner un effet réaliste au cerveau, faites des spirales à l'aide de la poche à douille. Faites fondre la gelée de baies et laissez-la refroidir. Badigeonnez le cerveau avec la gelée et placez-le avec précaution sur une citrouille coupée.





## Pâtes noires aux boulettes de viande

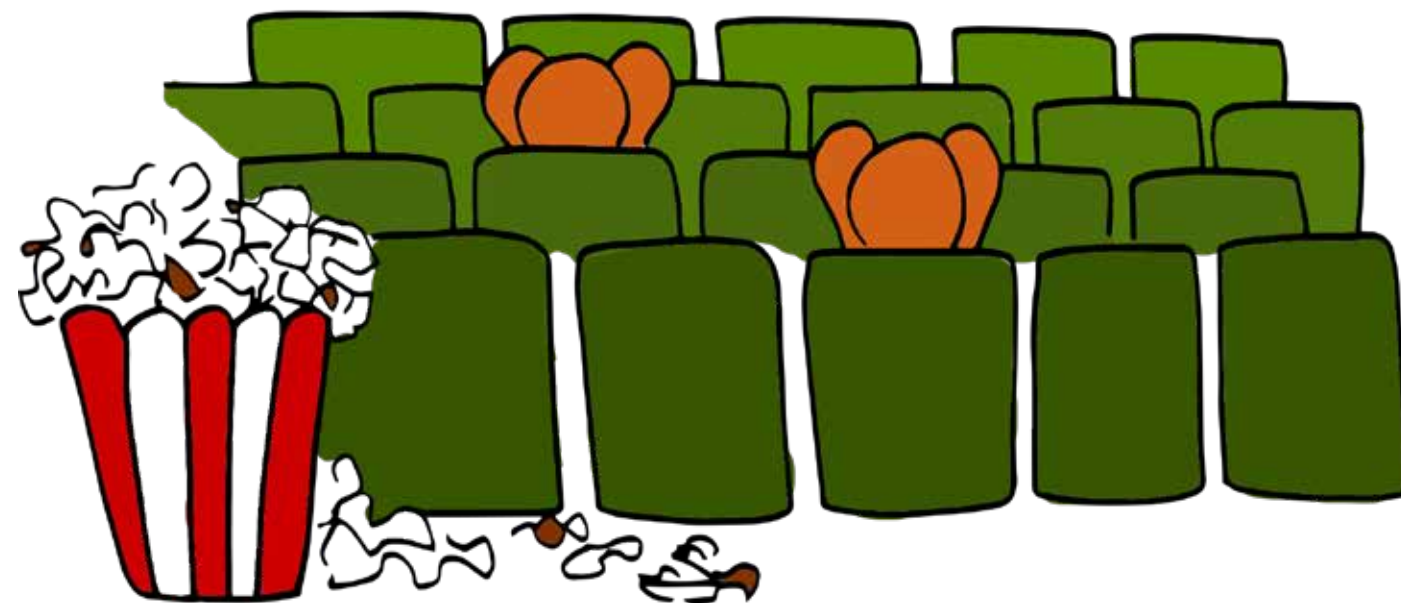
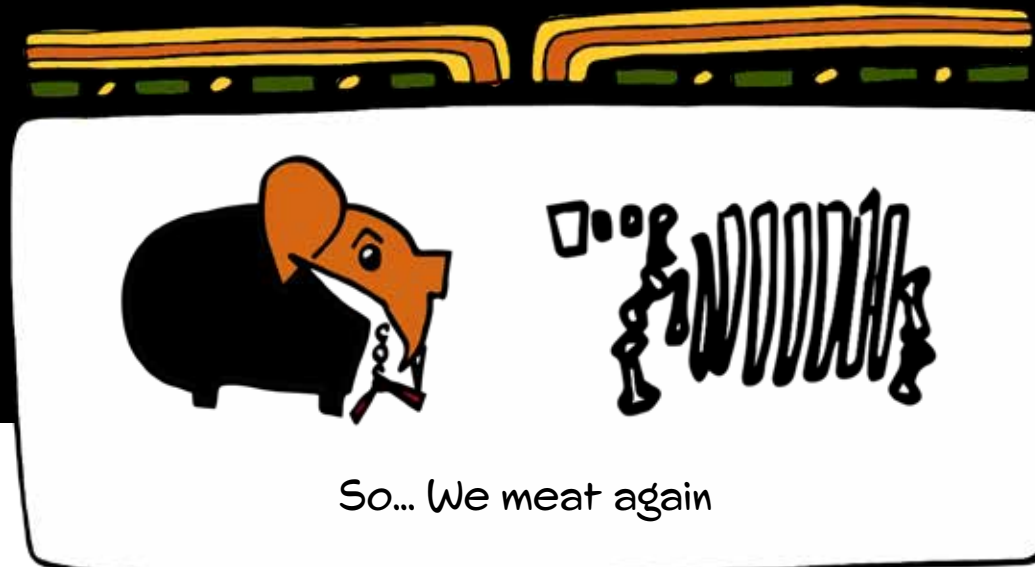
800 g de hachis Duroc d'Olives  
8 œufs de caille cuits  
1 pot d'olives vertes dénoyautées  
500 g de pâtes noires  
1 oignon haché  
1 kg de tomates  
1 c. à café d'origan  
1 brin de basilic  
2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

Portez l'eau à ébullition. Faites revenir les oignons dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Coupez les tomates en dés et ajoutez-les aux oignons avec l'origan et le basilic haché. Réservez. Salez et poivrez le hachis et préparez un burger de 100 g. Placez l'œuf de caille au milieu du burger et roulez-le pour obtenir une boule de viande bien ronde. Répétez l'opération avec le reste de la viande hachée. Faites dorer toutes les boulettes de viande dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajoutez-les ensuite à la sauce, couvrez et laissez cuire encore 30 minutes pour que la sauce épaississe et que les boulettes de viande soient cuites à cœur. Cuisez les pâtes al dente. Après les avoir égouttées, disposez-les sur une assiette et versez un peu de sauce. Coupez les boulettes en deux et composez les yeux avec des anneaux d'olive.



## Les délicieux frissons du cinéma !

Vous adorez trembler de peur devant un bon film d'épouvante. Ça tombe bien : on vous a concocté une petite sélection de nos films-qui-font-peur préférés. Surtout, choisissez-les en fonction de votre âge, car certains pourraient donner des cauchemars aux plus jeunes !







## Brownies fantômes au chocolat

4 œufs / 200 g de sucre / 100 g de cassonade brune  
150 g de chocolat noir / 250 g de beurre / 140 g de farine  
1 sachet de pâte à sucre blanche\* / Yeux en sucre\*  
1 stylo à encre alimentaire noir\*  
*\*(chez Aveve)*

À l'aide d'un batteur électrique, mélangez les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une masse homogène. Faites fondre le chocolat et le beurre et mélangez-les avec les œufs battus. Après avoir bien mélangé, tamisez la farine et mélangez soigneusement la pâte une dernière fois. Versez la pâte dans des moules à gâteaux et cuisez-les 25 minutes dans un four préchauffé à 170°. Pendant que le gâteau refroidit, roulez la pâte à sucre fondante avec le rouleau à pâtisserie et découpez des formes rondes de 10 cm. Drapez-en les brownies pour leur donner une apparence de fantôme. Collez les yeux et dessinez une bouche avec le stylo alimentaire. Piquez les fantômes sur un bâtonnet. Au moment de servir, mettez un peu de glace carbonique dans un bol avec un peu d'eau : la fumée qui s'en dégagera créera un effet d'ambiance très Halloween.



## Doigts amputés de Frankenstein

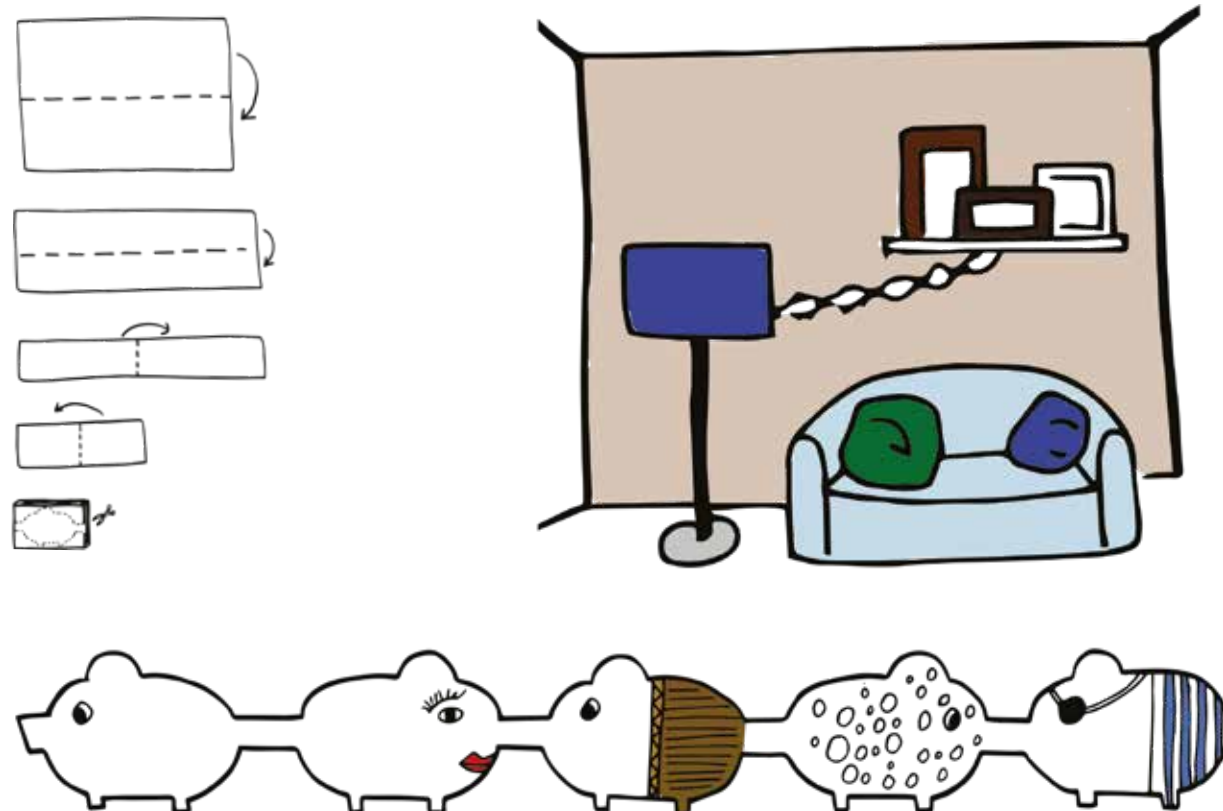
500 g de massepain vert\*  
1 stylo nutritionnel noir\*  
100 g de coulis de framboise  
*\*(chez Aveve)*

Roulez le massepain en forme de doigts. Avec le dos d'un couteau, dessinez des rides sur les doigts. Utilisez un stylo culinaire pour reproduire les ongles et quelques cicatrices. Servir les doigts sur une planche. Vous pouvez placer une hache à côté des doigts en massepain pour créer un effet gore supplémentaire. Pour finir, versez le coulis de framboise entre la hache et les doigts.

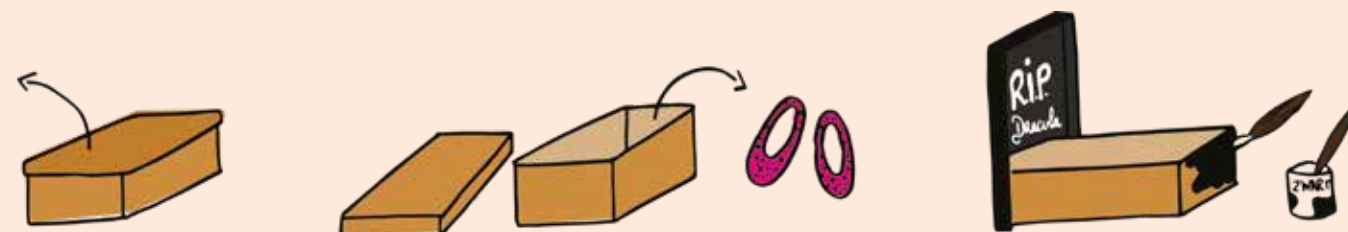


TRANSFORMEZ LA MAISON EN UN MUSÉE DES HORREURS !  
VOUS POUVEZ TOUT FABRIQUER VOUS-MÊME AVEC UN PEU DE PATIENCE ET DE DEXTÉRITÉ :

### DÉCOUPEZ DES GUIRLANDES DE PAPIER.

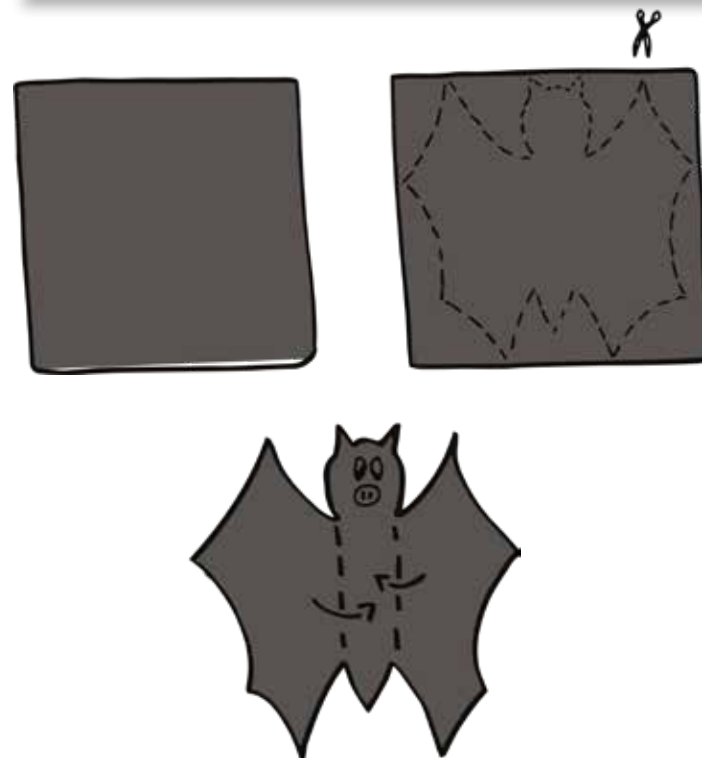
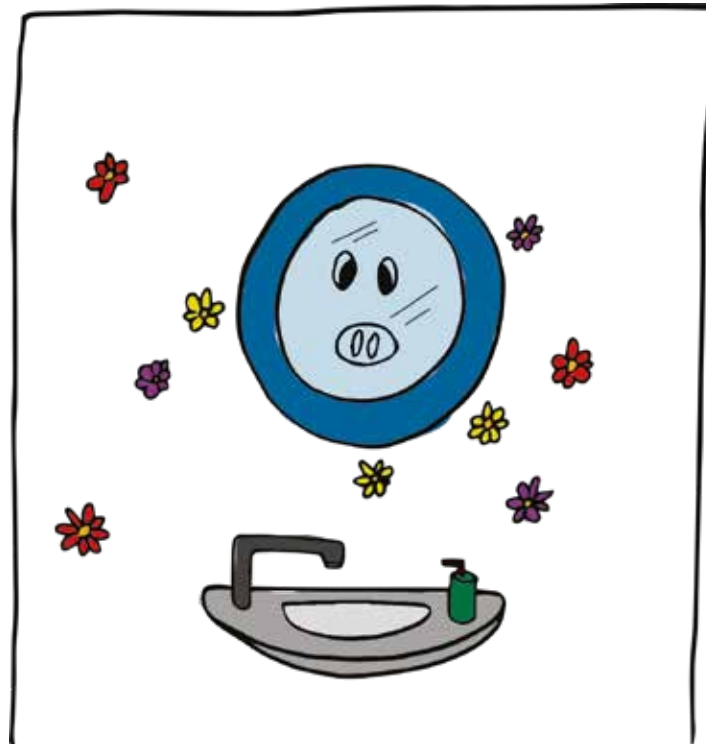


### TRANSFORMEZ UNE BOÎTE À CHAUSSURES EN PIERRE TOMBALE.



DESSINEZ UNE TÊTE DE COCHON  
EFFRAYANTE SUR LE MIROIR  
DES TOILETTES.

ACCROCHEZ DES CHAUVES-  
SOURIS AU MUR.



Prêt à accueillir notre cochon gonflable  
pendant tout un week-end ?



Montrez vos talents d'artiste au dos de ce journal. Transformez-le en une symphonie terrifiante de couleurs, avec Durocula en vedette. Ensuite, prenez une photo de votre chef-d'œuvre et partagez-la sur la page Facebook de Duroc d'Olives. Si votre dessin est le plus effrayant, nous viendrons installer chez vous le cochon gonflable de Duroc d'Olives pendant tout un week-end. Faites déjà de la place pour l'accueillir, car ce petit cochon est imposant (7m. x 15m.). Bonne chance !

## DÉGUISEMENT D'HALLOWEEN

AVEC UN PEU D'IMAGINATION, VOUS POUVEZ VOUS TRANSFORMER EN VOTRE PERSONNAGE D'HORREUR PRÉFÉRÉ :



L'HORRIFIQUE MOMIE  
(avec un rouleau de papier toilette)



L'EFFRAYANT FANTÔME  
(avec un drap ou une couverture)



LE VAMPIRE DUROCULA D'OLIVES  
(avec une queue de cochon en ruban et fil de fer)

## FARCES D'HALLOWEEN

POUR FAIRE PEUR AUX PARENTS.

- Placez une grosse araignée dans le réfrigérateur.
- Trempez des choux de Bruxelles dans du chocolat fondu et présentez-les comme si c'étaient des pralines.
- Cachez-vous dans une grande boîte et effrayez vos amis en surgissant au bon moment.
- Glissez un coussin péteur sur la chaise de quelqu'un. Ou est-ce un coussin grogneur ?

Fête Halloween haute en couleur, avec Durocula d'Olives  
en vedette

Maintenant que vous savez que Dudo s'est métamorphosé en Durocula d'Olives, donnez-lui des couleurs au dos de votre journal. Remplissez les assiettes, décoisez la table, entourez notre ami de sa famille et de ses copains, les autres monstres ! Laissez courir votre imagination pour réaliser le

dessin le plus monstrueusement réussi. Ensuite, prenez une photo de votre chef-d'œuvre et envoyez-la-nous par Facebook (Duroc d'Olives). L'artiste qui nous aura fait le plus peur pourra animer sa fête d'Halloween avec le cochon gonflable Duroc d'Olives ! \*

\*Règlement du concours sur notre page Facebook.



