



Mme Cap

C'est bientôt Noël !

J'ai invité toute ma famille à venir à la maison...

Mais maintenant, je dois préparer la fête, et trouver de bonnes recettes pour le repas !!!

J'ai décidé de cuisiner des plats délicieux !!!

J'en ai trouvés plusieurs mais je n'arrive pas à choisir...

Vous n'avez pas d'idées, vous, de recettes originales ?!!

Recettes à observer, lire, essayer... Recettes pour réussir une recette...

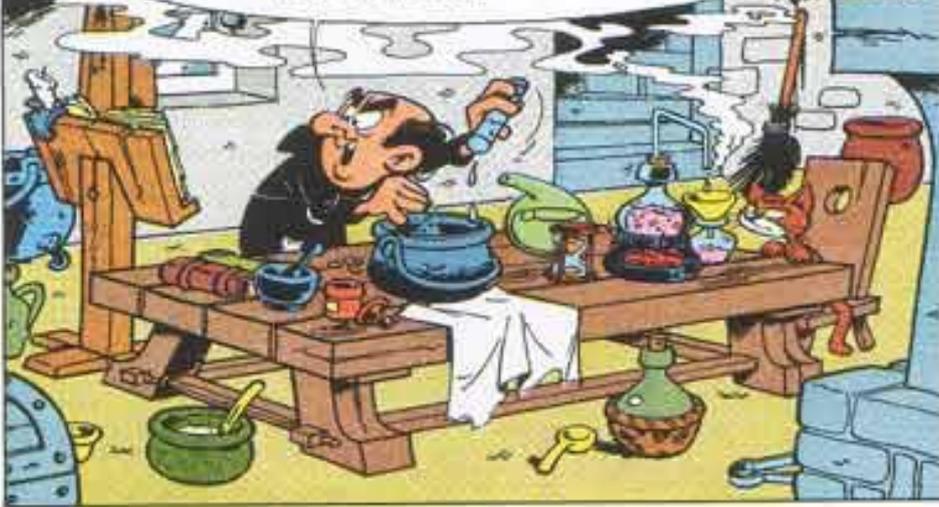
Est-ce que ce sont de vraies recettes et pourquoi ? Qu'est-ce qu'on retrouve dans une recette ? Et pour les plus grands, on fera attention à la conjugaison des verbes !



... 250 g de chocolat ... 150 g de noix... 125 g de beurre... pas trop vite
maman ... 250 g de sucre... 100 g de farine... 4 œufs ... Faire fondre l'ensemble à feu doux sans les œufs, mettre la farine en dernier. Puis ajouter les jaunes d'œufs et les blancs battus en neige ... faire cuire pendant une heure à 150 ° ...



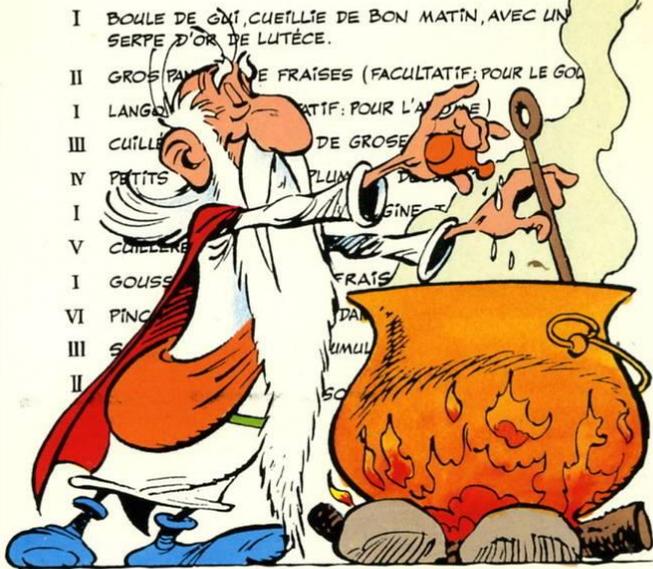
Un brin de coquetterie ... Une solide couche de parti pris...Trois larmes de crocodile... Une cervelle de linotte...De la poudre de langue de vipère... Un carat de rouerie... Une poignée de colère... Un doigt de tissu de mensonge, cousu de fil blanc, bien sûr... Un boisseau de gourmandise... Un quarteron de mauvaise foi...Un dé d'inconscience... Un trait d'orgueil... Une pinte d'envie... Un zeste de sensiblerie... Une part de sottise et une part de ruse, beaucoup d'esprit volatil et beaucoup d'obstination...Une chandelle brûlée par les deux bouts... (1)



RECETTE DE LA POTION MAGIQUE

PAR LE DRUIDE PANORAMIX

- I BOULE DE GUT, CUEILLIE DE BON MATIN, AVEC UN SERPE D'OR DE LUTÈCE.
- II GROS PAIN DE FRAISES (FACULTATIF: POUR LE GOÛT)
- I LANGON (FACULTATIF: POUR L'ÂME)
- III CUILLE DE GROSE
- IV PETITS PLUM DE
- I GINE
- V CHILLÈRE
- I GOUSS FRAIS
- VI PING DA
- III S UMUL
- II SO



FAIRE BOUILLIR LENTEMENT À PETIT FEU ET SERVIR CHAUD

ATTENTION! NE PAS EN DONNER À OBÉLIX! IL EST TOMBÉ DANS LA MARMITE EN ÉTANT PETIT...

L. DERZO -



Les tagliatelles à la carbonara

Ingredients

pour 4 personnes

- 500 g de tagliatelles (fraîches si possible)
- 300 g de lardons fumés
- 2 œufs
- Parmesan ou gruyère râpé
- Un pot de crème fraîche
- Sel, poivre

LES TAGLIATELLES À LA CARBONARA, J'EN FAIS SOUVENT, C'EST SUCCULENT !

OULAAA! RIEN QUE LE NOM EST COMPLIQUÉ !

C'EST TRÈS FACILE! VOUS FAITES BOUILLIR UNE GRANDE **CASSEROLE** D'EAU SALÉE...

...DANS LAQUELLE VOUS PLONGEZ LES TAGLIATELLES, LE TEMPS INDICUÉ SUR LE PQUET.

JE VAIS NOTER...

DANS UNE **POÈLE** UN PEU HUILÉE, FAITES REVENIR VOS LARDONS.

POURQUOI, ILS ÉTAIENT PARTIS ?

QUAND ILS SONT CUIITS, VOUS AJOUTEZ UNE BONNE **CUILLERÉE** DE CRÈME FRAÎCHE, ET VOUS MÉLÉZ LE TOUT AVEC UNE **SPATULE** EN BOIS.

PAS SI VITE !

ATTENTION À NE PAS VOUS BRÛLER !

JE RAJOUTE "PANESEMENTS" DANS LES INGREDIENTS.

REMETTEZ LES PÂTES DANS LA **CASSEROLE**, AJOUTEZ LA SAUCE DES LARDONS À LA CRÈME...

FINISSEZ À FEU DOUX EN SAUPOUDRANT DE PARMESAN OU DE GRUYÈRE...

... VOUS POUVEZ SERVIR DANS UN **PLAT** !

... CASSEZ LES ŒUFS ET MÉLANGEZ LE TOUT!

JE DIS PEUT-ÊTRE UNE BÊTISE, MAIS...

... C'EST PAS PLUS SIMPLE DE TOUT MÉLANGER DÈS LE DÉBUT, ET CUIRE D'UN BLOC ?

OK.

BÊTISE.

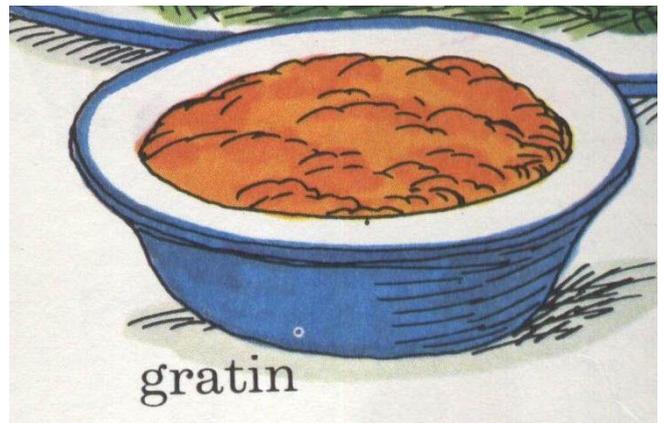
NON MAIS SÉRIEUX ...

VOUS CROYEZ QUE J'AI TOUT ÇA DANS MA CUISINE ?

Gratin de sorcières pour 6 personnes

Ingrédients :

500g de souris
200g de bave de crapaud
120g yeux de poissons
5 oeufs pourris
2 côtes de lion
6 tranches de serpent à plumes



Préparation:

Mettre le four à 210° (7/8)

Découper en petits morceaux les souris et les côtes de lion et faire revenir les yeux de poissons dans une poêle

Casser les oeufs pourris dans un récipient et mélanger avec la bave de crapaud et le contenu de la poêle

Verser dans un plat en terre

Décorer avec les tranches de serpent à plumes

Mettre à four chaud pendant 40 mn

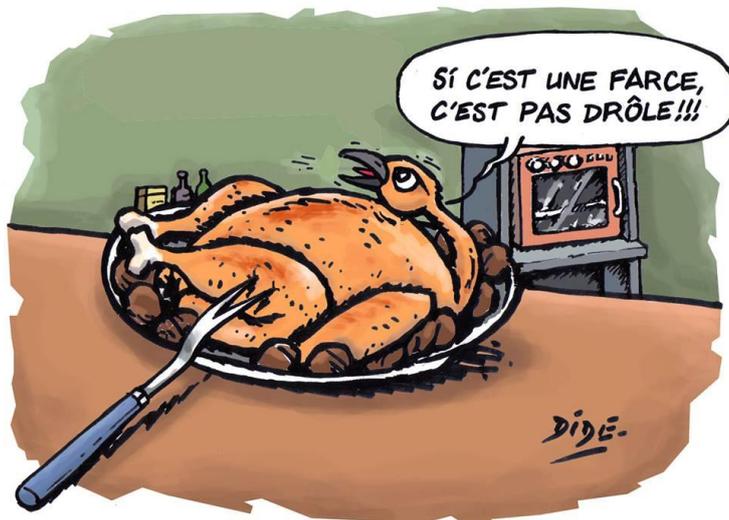
Servir tiède dans le plat de cuisson avec une salade d'Armoise (plante pour augmenter le potentiel de clairvoyance des sorcières)

Emma

Poulet garni et son accompagnement sucré

Ingrédients :

- 1 poulet rôti ;
- 300 g de poils de souris ;
- 12 kg de carottes ;
- 200 pattes d'araignées ;
- 3 kg de courgettes ;
- 3 kg de sucre ;
- 600 g de chocolat noir ;
- 30 œufs.



- 1- Casse et clarifie les 30 œufs ensuite travaille-les.(Avec un fouet).
- 2- Utilise l'économe pour enlever la peau de toutes les carottes et des courgettes.
- 3- Coupe les légumes en cube.
- 4- Fais fondre le chocolat noir dans une casserole.
- 5- Mélange les pattes d'araignée avec les poils de souris.
- 6- Prends le poulet et met les légumes, les poils et les pattes de souris.
- 7- Mets-le dans le four.
- 8- Verse le chocolat fondu dans une verrine.
- 9- Mets par-dessus les œufs et mets-le dans le four.
- 10- Sors le poulet et l'accompagnement du four et bonne dégustation !!!!!!!!

Sarah

confiture de fraises,
chocolat rapé,
banane écrasée,
moutarde très forte,
saucisse de Toulouse.



1 Voici la recette du gloubi-boulga :

Mélanger dans un grand saladier :

- de la confiture de fraises,
- du chocolat rapé,
- de la banane écrasée,
- de la moutarde très forte,
- de la saucisse de Toulouse « crue mais tiède »..

2 Proportions : beaucoup de tout.

Selon son humeur, Casimir ajoute parfois à ces cinq ingrédients majeurs un autre ingrédient (cornichon, crème chantilly, anchois...).ou de la moelle !

Comment faire un gâteau au fromage?

ingrédients:

- riz(500g)
- sel(500g)
- beurre(500g)
- 3 sachets de levure
- 1/2 sachet de vanille
- 3 oeufs
- 150l de lait
- crème entier (25cl)
- fromage (25kg)



Préparation:

Prends un 1er saladier , ajoute riz, sel, beurre, sachet de vanille, sachets de levure.
Prends un bol, clarifie les oeufs et fouette les blancs.
Ajoute dans le1er saladier les blancs et mélange-les.
Mets les jaunes sur ta tête.
Reprends le bol, ajoute lait, crème, fromage et mélange.
Verse la recette de la gâteau dans une boîte de biscuit, mets au four pendant 3mois et à 200°.

Shabeena

La potion qui rend aimable

Ingrédients :

- 250g de gentillesse
 - 100g de bonté
 - 50g de plaisance
 - 2 cuillérées de politesse
 - 3 cuillérées de générosité
- Préparation :

Mettez le tout dans une marmite remplie d'eau tiède , (L'ordre des ingrédients n'a pas d'importance) ,
touillez en douceur pendant 5 min.
Puis quand le breuvage commence à libérer des bulles en forme de cœur ;
cela veut dire qu'il est prêt à être dégusté.

Luiza

