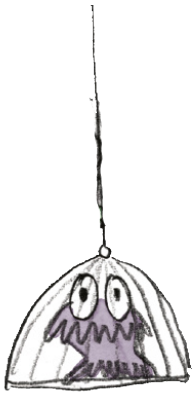
Pome te propose de cuisiner à ses côtés

Marie Desplechin, Magali Le Huche

Les sorcières, c'est bien connu, cuisinent des plats peu ragoûtants ! Découpe une recette dans un magazine et transpose la délicieuse recette en recette de plat infâme. Tu peux garder quelques ingrédients de la recette d'origine.





Listes / ingrédients :

1. 750g d'orties (de préférence cueillies dans un cimetière)

2. 24 yeux de chauves-souris

3. 40g de beurre

4. 10cl de bave de crapaud

5. 3 œufs de serpent

6. 30g de parmesan

7. 150g de toiles d'araignées

1. Ôtez les feuilles d'ortie abîmées. Lavez soigneusement les feuilles restantes et hachez-les.Faites bouillir un centimètre d'eau dans votre marmite. Mettez-y les orties hachées, couvrez, réduisez le feu et laissez-lescuire pendant 2 h. Égouttez-les.
2. Faites bouillir une grande marmite d'eau salée, jetez-y les toiles d'araignées et laissez-les cuire selon les indications de l'araignée.
3. Lavez soigneusement les yeux de chauves-souris et hachez-les au couteau. Râpez finement le parmesan.
4. Faites fondre 20g de beurre dans une sauteuse, versez-y les orties et faites-les revenir pendant 10 mn à feu doux, en remuant souvent. Chauffez le four à 210° C.
5. Cassez les œufs de serpent dans une grande jatte, versez la bave de crapaud, salez et battez à la fourchette. Ajoutez les yeux de chauves-souris, les toiles d'araignées et les orties. Versez le tout dans un plat à gratin. Saupoudrez la préparation ainsi obtenue de parmesan et répartissez par-dessus le reste du beurre en noisettes. Enfournez et laissez cuire toute la nuit jusqu'à ce que le gratin soit noir et boursouflé.



