

Le menu Réveillon – 5 étoiles
(le menu Réveillon **moins** cinq étoiles)

Pendant un millénaire, faire tremper dans la bave de crapaud les ingrédients suivants :

2 Kg Vers de terre jaunis
Sept cerveaux de chevreaux bien grillés
Sept intestins de chevreaux
Un cerveau de loup grillé
Tentacules de méduses
10 yeux de loup bien grillés
3 petites crottes de punaise
5 veines de crabe
3 yeux bleus et 7 yeux noirs de chevreaux
3 cheveux de sorcier
3 escargots
Un intestin en bouillie de mammoth
Un cerveau et deux barbichettes de chevreaux
10 scarabées écrasés
3 œufs pourris
Une oreille de Schrek

Apéritif : Les brochettes espionnes

Fabriquer des brochettes avec les yeux de loup et les yeux bleus de chevreaux. Les faire mariner dans un bouillon très chaud d'urine de girafe et d'œufs pourris.

Entrée : Chips intelligentes

Raper les cerveaux. Les griller sur le barbecue de Shreck.

Plat principal : Soupe verte et farfelue

Arracher les poils de l'oreille de Schreck et les ajouter à l'intestin de mammoth.

Assaisonner avec les 3 petites crottes de punaise.

Mélanger avec la spatule du boulanger les scarabées écrasés et le gramme de caviar dans le saladier de l'ogre sans poil.

Mixer le tout jusqu'à ce que le mélange soit vert et pateux.

Servir la soupe dans la marmite en peau de loup.

Dessert

Emincer avec le couteau en dents de requin tous les autres ingrédients.

Ajouter le sucre de gland, la poudre d'os et le sang de chevreaux.

Faire cuire dans le four de Babayaga pendant une nano seconde.

(s'il s'agit d'un anniversaire, ajouter trois cheveux de sorcier)

Mignardises : barbachevreaux

Fabriquer une barbabapa à la barbichette de chevreaux

Attention, si vous ne respectez pas une seule de ces consignes, la soupe vous transformera en crapaud.

FAIM (FIN)