Le festin empoisonné

De Romane, Tess, Noham, Evan et Jade

Pourquoi ? Pour le Nouvel An du loup

Où ? Dans une clairière

Menu :

À l'**apéro** : des chips de dents de chevreux avec un cocktail aux yeux et du granule de litière pour chats.

1. Cocktail : Mettre les yeux dans un verre.
2. Mettre des granules de litière pour chats dans le verre.
3. Chips : Acheter les chips.

En **entrée**, une salade de peaux de chevreux découpés en feuilles avec une sauce aux crottes de chauves-souris cannibales, avec des cornes râpées.

1. Attraper un chevreau, découper sa peau.
2. Prendre des crottes de chauves-souris et les moudre avec l'aide du mortier.
3. Râper les cornes de chevreux.

Pour le **repas**, des côtelettes de chevreux avec du cartilage d'oreilles. Comme sauce, des testicules de couleuvres fondantes.

1. Prendre une côtelette de chevreux, la poser dans une assiette.
2. Découper du cartilage d'oreilles de chevreux, le mettre dans l'assiette.
3. Prendre une couleuvre, arracher les testicules et les mettre dans un bol.

Dessert : Glace au coeur de chevreux avec pépites de crottes de lapin.

1. Prendre un lapin.
2. Lui faire faire caca dans la coupe.
3. Mettre la glace dans la coupe.
4. Mettre le petit bout de coeur dans la coupe.

Ustensiles :

- Assiette en genou de gnou.
- Fourchette en bois de cerf avec peau de renne dessous.
- Casserole en carcasse de dindon coupée en deux.
- Couverts en lame de dents de putois, le manche en museau de chevreaux.

Note : Il y a une bombe qui explose des yeux et des dents.

Ce dîner est très bon !!

Rôti Horrible

De Mélody, Olivia, Rayan, Jordan, Herwan

Repas dédié à la daronne des 7 chevreaux en premier.

Ingrédients :

- un petit bol fait en peau de phoque
- une corde bien solide
- un couteau en peau de dragon bien aiguisé
- fruits et légumes
- 7 poêles en bois
- araignée écrasée
- venin de cobra
- poudre de dents de chacal
- 7 chevreaux bien cuits
- épices : crottes de chevreaux et de lapins, sel, poivre
- un nez d'ogre pour les verres avec pipi d'ogre
- couverts en cristal et diamant

Préparation :

- Prenez les sept chevreaux.
- Préchauffez le four à 259,95°.
- Attachez les pattes des chevreaux avec la corde.
- Ouvrez la bouche des chevreaux et enfitez grossièrement les fruits et légumes à l'intérieur jusqu'au ventre.
- Découpez avec le couteau en peau de dragon deux fentes sur le dos pour une cuisson réussie.
- Mettez les chevreaux dans les poêles en bois avec du poivre, du sel et des crottes de lapin et chevreaux.
- Pour la sauce, prenez les araignées et écrasez-les.
- Puis, prenez le petit bol en peau de phoque et ajoutez les araignées écrasées et la poudre de dents de chacal.
- Mélangez le tout jusqu'à obtenir une sauce.
- Enfournes les chevreaux et attendez 2 minutes car les poêles vont cramer avec les chevreaux.
- Coupez le nez d'ogre en forme de verres.
- Puis, ajoutez le venin de cobra dedans le nez avec un soupçon de pipi d'ogre.