

Le gâteau spécial du loup et des chevreaux

Ingrédients :

- 30 g de poils de loup
- 20 g de peau de chevreau
- 80 g de fruits rouges
- 30 g d'ail
- 20 g d'œil de loup

Préparation :

1. Mettez dans une casserole les 30 g d'ail, les 20 g de peau de chevreau et les 20 g d'œil de loup.
2. Mélangez tout ça et versez dans un moule.
3. Mettez-le dans le four à 100° pendant 20 min.
4. Sortez le et ajoutez les 30g de poils de loup et les 80 g de fruits rouges.
5. Décorez le gâteau.

Temps total :

35 min

Bon appétit !

© Ângelo, Marcel et Francisca





Les pâtes sanglantes de la sorcière

Ingrédients naturels (pour 1 loup)

100 cl de sang de chèvre

200 g de farine

1 l d'eau froide et 2 l d'eau bouillante

1 pouce de boulanger

5 ongles de sorcière

5 œufs pourris

10 queues de rats

25 pattes de mouches

Préparation

1. Mélanger la farine avec l'eau pour pouvoir faire des pâtes. Une fois les pâtes faites laisser reposer pendant 1h30 à l'air libre.
2. Décortiquer les chevreaux et les couper en fines lamelles. Les broyer pour faire des boulettes de viande. Cuire les boulettes de viande pendant 7h à 120 degrés.
3. Mélanger le sang de la chèvre et faire une sauce tomate. Laisser reposer 1 h 30 au frigo. Faire cuire les pâtes dans 2 l d'eau bouillante. Égoutter les pâtes et mélanger avec la sauce et les boulettes de viande.
4. Découper les ongles de sorcière et mélanger avec les œufs pourris.
5. Couper les queues de rats et mélanger avec les pattes de mouches puis mixer le tout avec les œufs pourris et les ongles de sorcières.

Conseil

Si vous aimez la cuisine épicée, rajouter du museau de 3 petits cochons !



Le gâteau au loup et à la chèvre

Ingrédients :

20 poils de loup à la fleur d'ortie

15 cheveux de la chèvre

3 dents de loup

10 ongles affilés de la chèvre

5 kg de pâte à crème rouge

2 kg de farine

20 œufs pourris

2 yeux clairs du loup

50 kg de poils de chevreau

Informations

Casser les dents de loup (avec un coup de poing).

Préparation

1 jour jusqu'à ce qu'il devienne dur, cuire 10 ans, conserver 15 ans.

Commencer à remuer lentement le gâteau jusqu'à ce que le four soit à 1000°. Pendant que ça chauffe, aller de plus en plus vite jusqu'à ce que ça devienne rouge. Après, vous pourrez le mettre dans le four pendant 10 ans.

Décorer avec un œuf pourri avant de servir quand votre gâteau est bien poilu comme le loup et le chevreau. Mettez une bonne dose pour un village. Pour rendre le gâteau meilleur, mettez 5 dents en plus et la pire odeur du monde.

Ustensiles

1 spatule, des plateaux de 1 mètre, une scie, un grand couteau et un mixeur.



Purée d'orteils de loup avec ses verrues

Recette pour chevreaux qui en ont après le loup

Ingrédients :

- 10 orteils de loup
- 25 g de verrues
- 1 dl de sang de loup
- 5 cl de jus de cerveau
- ~ 20 poils de loups bien gras
- 1 cœur de loup
- 5 vers vivants

Préparation :

1. Enlever les ongles des orteils de loups et les mettre à part. Hacher les ongles de pieds de loup, les orteils, le cœur et rajouter le sang de loup. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2. Rajouter le jus de cerveau, les ongles hachés et les verrues dans la pâte tout en remuant pour ne pas avoir de grumeaux.
3. Cuire environ 30 minutes.
4. Avant de servir, coller les vers vivants, de manière à ce qu'ils ne s'échappent pas, et déposer joliment les poils de loup pour la décoration.

Et voilà, bon appétit !

Petite astuce : si vous aimez la cuisine épicée, prenez tous les ingrédients à base de loup en décomposition. C'est encore meilleur !



La recette que la maman chèvre prépare à ses petits chevreaux

Ingrédients pour 7 chevreaux :

1 patte du loup que la maman chèvre a tué

5 dents du loup

1 cuisse du loup

1 dl de sang

des œufs de crapaud de l'étang d'à côté

un peu de farine que le loup met sur ses pattes pour les blanchir

le chocolat préféré des 7 chevreaux

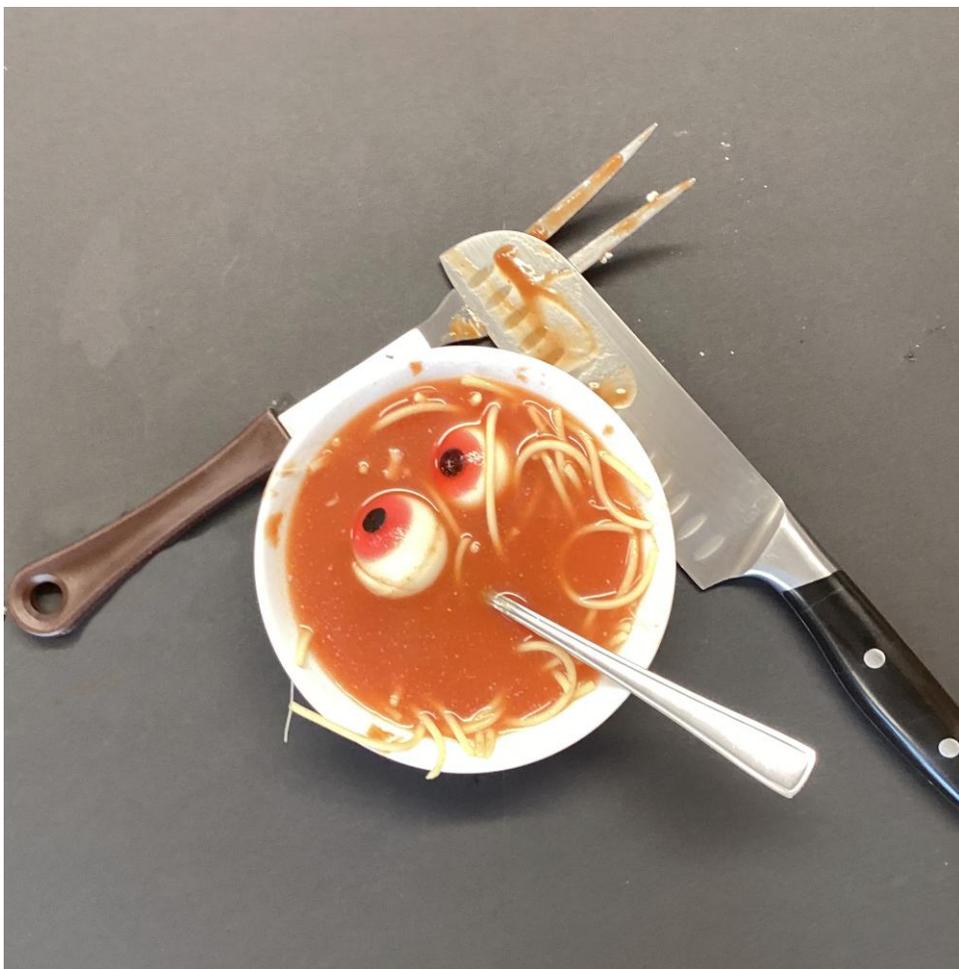
de la levure

un œil de loup

Préparation :

1. Mettez la cuisse de loup, les œufs de crapaud et les 5 dents de loup dans un plat.
2. Prenez la patte du loup, et mettez 1 dl de sang du loup dessus.
3. Mettez ça dans une assiette grand bol.
4. Mettez de la farine.
5. Cassez le chocolat et ajoutez-le au plat.
6. Ajoutez la levure et mettez au four pendant 40 min.

Bon appétit !



Le Bouillongsss Del loups

Ingrédients :

1 kilo de sang de loup

1 œil de loup

Des champignons de pieds

5 g de salive d'escargot sans coquille

10 vers de terre

20 poils de sous les bras

1 patte de grenouille

3 pattes de loup

1000 mouches mortes

30 lézards

du fromage moisi

des coussinets de loup

Petit conseil si vous aimez la cuisine épicée, mettez de la transpiration.

Préparation :

Mettez une grande marmite sur le feu avec de l'eau boueuse puis ajoutez tous les ingrédients mélangés jusqu'à avoir une soupe épaisse.

Ajoutez 1 gros caillou, 2 pattes de chèvre, 1 queue et de l'eau.

Cuisson :

Cuire le tout 3 h 50 min puis conserver au frais 2 h.

Remarque :

Ne convient pas pour les végétariens.



La soupe à la chèvre

Ingrédients : (pour 2 loups)

2 cornes de chèvre écrasée

3 dl de larmes de chevreaux

4 g de dents de chevreaux, si possible avec des carries !

12 g d'yeux de chèvres, les plus gluants possible !

1 l d'eau d'un puit, de préférence abandonné et bien sale !

1 langue de chèvre

1 feuille de menthe pour l'haleine

Préparation :

1. Mettez l'eau dans une casserole et chauffez-la à 140°.
2. Dans cette eau, mettez les dents de chevreaux, mélangez bien. Laissez cuire 10 minutes.
3. Pendant ce temps, mettez les cornes écrasées sur la langue. Épicez aussi la langue avec les larmes de chevreaux et la menthe. Faites-la cuire 15 minutes dans une poêle.
4. Coupez les yeux de chèvre en deux.
5. Mettez les morceaux de langue dans la casserole puis, tout en mélangeant doucement, ajoutez les yeux de chèvre dans la casserole.
6. Laissez cuire 20 minutes.

Et voilà, votre soupe est prête.

Conseil :

Si vous aimez beaucoup les soupes épicées, ajoutez 2 ou 3 crottes de nez d'un chasseur.

Gratouille aux poils de chevreux

Ingrédients pour deux loups :

1 kg poils de chevreau

6 chevreux frais

4 souris vivantes

8 yeux de loup (pour les prendre, taper les loups en plein sur le nez)

100 ailes de papillons

2 g d'huile

3 dl de sang de loup

Préparation :

1. Remplir une marmite d'eau chaude.
2. Mettre le kg de poils de chevreux
3. Prendre une poêle, mettre 2 g d'huile, y griller les 6 chevreux 1 par 1.
4. Dans la marmite, ajouter les 100 ailes de papillon.
Cuire à 8 degrés pendant 5 minutes environ.
5. Sortir l'eau de la marmite et mettre le reste dans un plat à gratin.
6. Ajouter les 4 souris vivantes et le sang.
7. Mettre le plat dans le four à 200 degrés pendant 10 minutes
8. Pendant que le plat est dans le four, mettre les 6 chevreux dans une assiette
9. Verser dans l'assiette les ailes, les souris et les poils par-dessus.

Voici la bonne Gratouille aux poils de chevreux, régaliez-vous !

Bon appétit !

Astuce recommandée : manger avec les doigts et utiliser un grand couteau.
Si vous aimez les spaghettis, ajouter des cheveux à l'étape 9.