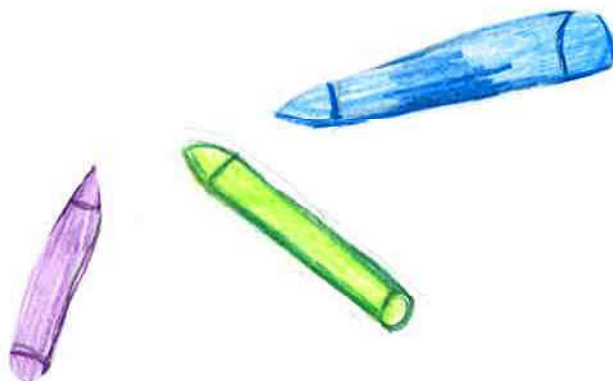


Ragoût de loup sauté, accompagné d'aiguilles à coudre

**En reconnaissance du 7^e chevreau ; le meilleur joueur de
cache-cache du monde**

Ingrédients :

500 g de miel
20 poils du loup
1 kg de chair du loup
8 oreilles du loup
3 craies
20 cl de sueur du loup super liquide



Matériel :

Une cheminée
Les aiguilles de la pendule
Un four
Un grand couteau
Un fouet



Ta cheminée te servira de saladier !

Opérations :

1. Dans ta cheminée, verse les 500 g de miel et mélange le miel + 1 kilo de chair de loup avec un fouet.
2. Prends les 3 craies et découpe-les avec le plus grand couteau que tu as dans ta cuisine.
3. Attrape les 8 oreilles de loup et troue-les avec des aiguilles de ta pendule.
4. Mets la sueur, super liquide de loup sur ton plat.
5. Plante les 70 aiguilles à coudre et saupoudre les 20 poils de loup sur le plat.
6. Mets ton plat dans le four avec la cheminée. Si ça ne marche pas, dis "abracadabra" et ça marchera.

J'espère que tu vas trouver du miel de guêpe. Je ne t'avais pas dit ?

Oups désolé.

