

La recette des ennemis

La recette est destinée au loup pour un rencard.

Ingrédients :

- 14 sabots de chevreaux
- 1 sabot de chèvre
- 2 cornes de chèvres
- 50 crottes de chevreaux (pour un pain au crottes de chevreaux)
- Une mèche de cheveux du marchand
- 20kg de farines
- 8 ongles de pieds du marchand
- 500g de poiles de chevreaux
- un grand verre d'eau
- un pain du boulanger

Etapes :

1. Ecraser les ongles du marchand pour faire de la poudre à lever.
2. Insérer les crottes dans le pain.
3. Ecraser le pain.
4. Mélanger le pain aux crottes avec la poudre à lever et avec de l'eau.
5. Mélanger la pâte jusqu'à ce que ça devienne une pâte gluante.
6. Rajouter les poils de chevreaux pour donner un arrière goût sucré.
7. Mettre à cuire les 14 sabots de chevreaux et le sabot de chèvre à 180 degrés 20 minutes pour que ça devienne croustillant.
8. Choisir la forme de votre gâteau.
9. Mettre votre pâte dans le moule et mettez à cuire à 280 degrés pendant 5 minutes.
10. Mettre tout les sabots et les 2 cornes au frigo le temps que le gâteau cuise.
11. Mettre les 14 sabots de chevreaux sur la croute du gâteau.
12. Mettre les cornes sur 2 côtés les 2 cornes doivent être opposés à l'autre.
13. Mettre le sabot au milieu des cornes.

Pour conclure le rencard s'est très mal passé !!!!!

~Une recette incroyable ~

~Adresser au loup~

~Ingrédients~

7 chevreau
Une poignée d'herbe
Un peu de selle et de piment
Une poule
Bouse de vache
6 cailloux
Jus d'escargots
Colorent bleu claire
L'eau chaude
L'eau froide

~Ustensiles~

Une grande marmite
Une louche
Un bol
Une cuillères

Ayez vos ingrédients et suivez les indications qui sont en bas 

- Prenez une poignée d'herbe et mettez la dans la casserole et rajoutez de l'eau chaude.
- Ensuite prenez de la bouse de vache et six cailloux, mettez les dans la casserole avec de l'herbe de l'eau chaude, mélangez tout.
- Après avoir tout mélange rajoutez du colorant bleu claire, mélangez tout.
- Prenez un autre bol et rajoutez le sel et le piment, rajoutez de l'eau froide, mélangez !CALMEMENT!
- Mettez tout dans la grande marmite, et encore une fois mélangez !CALMEMENT!
- Mangez! 😊

~La blague~

- Pourquoi il n'y a plus de chevreaux à la maison?
 - Parce-que le loup les a mangé!
 - Hahahahahahaha

tartare de loup

ingrédient :

un loup de 2 m et de 100 kg.

1 kg de crottes de chèvre.

.10 gr de poisson pourri.

. 2 litres de vomi de chèvre.

. 5 ml de lait périmé.

.un estomac du cochon.

ustensiles :

1. une cuillère en os de chèvre.

2.un pinceau de cuisine en poils de nez.

3. une meule de meunier mort.

4. un saladier de géant.

5. une assiette.

préparation:

1.Écraser le loup et l'estomac de cochon à l'aide de la meule.

2.Versez l'estomac de cochon.

3.Ainsi que le loup écrasé mettre dans le bol .

4.mettez le vomi et le lait et mélanger.

5.ensuite écraser le poisson.

6.mettez une dose de tartare saupoudré de poisson pourri et mettait le lait et le vomi .

régalez-vous et préparer un arrêt maladie

Une tarte aux chevreaux

Pour le frère du loup

Ingrédients :

- De la pâte à tarte du boulanger
- Des tripes de chevreaux
- 1 kl de bave de chevreaux
- 1 kl de sang de chevreaux
- Poil de chevreaux (pour décorer)

Matériel :

- Un **GRAND** bol
- Une plaque à tarte
- Une cuillère à soupe
- Un mixeur
- Un four (chauffer à 180°C)

Recette :

Il faut prendre le **GRAND** bol et mélanger la bave et le sang de chevreaux, puis prendre la cuillère à soupe et mélanger le tout.

Quand le tout est bien collant, mélanger avec les tripes de chevreaux.

Ensuite il faut prendre la pâte à tarte, et la mettre sur la plaque.

Mixer la bave et le sang avec les tripes.

Quand le tout bien mixer il, faut le mettre sur la pâte à tarte et la mettre dans le four à 180 °C.

Quand la tarte est cuite il faut mettre les poils de chevreaux.

Ensuite, **BONNE DÉGUSTATION !!!**

La lasagne au loup:

Cette recette est préparée en l'honneur des sept petits chevreux sauver.

Ingrédients:

- 600 gr. de poils de loup
- 2 pieds de loup
- 10 griffes de loup
- 2 petits cheveux de la calvitie du marchand
- 100 gr. de caca de loup
- 500 gr. de pipi,caca mixte du loup, du marchand, du meunière , du boulanger
- 3 litres de sirop de sang (pour la sauce tomate)
- Herbes aromatisées au loup

Ustensiles :

- mixeur automatique (de préférence volée a une grenouille parce que c'est mieux entretenu)
- assiette
- cocotte cuisine
- couverts (en crotte de lynx)
- (four)

Recette :

La sauce :

1. Melangez les poils de loup avec le sirop de sang dans la cocotte cuisine.
2. Ajoutez les 2 petits cheveux de la calvitie du marchand.
3. Rajoutez les 7 griffes du loup.

4. Mixez bien le tout.

La pâte :

5. Pendant ce temps préparez la pâte: prenez les 7 autres griffes de loup et écraser -les .

6. Quand le mélange est mixé mélangez le puis métez le au four pendant 5 minutes et restez la.

La bolognaise:

7. Avec les 7 griffes que vous avez écrasez, rajouter le pipi,caca mixte.

8. Faites cuir les pattes de loup.

9. Couper les pattes de loup ,puis mettez le avec le pipi ,caca mixte.

10. Puis mettez l'herbe aromatisée .

Préparation :

11. Mettez la bolognaise sur la pâte.

12. Laissez reposer 25-30 minutes.

13.Mettez la sauce sur la lasagne.

14.Mettez la lasagne au four.

15.Ressortez la lasagne du four,mettez le fromage râpé, puis mettez les épices de vôtre choix.

Voilà la lasagne est finie !!! Maintenant il ne reste plus qu'à mettre les couverts en crotte de lynx .

« Avis aux gourmand » Mangez le reste du loup bien frais pour le dessert!!!

Un bon gigot de chèvres

Pour un dîné romantique entre le loup et sa femme.

Pour préparez l'entrée: prenez des sabot de chèvres des épices et de l'huile que vous avez trouvez dans un garage de voiture.

Pour préparer le plat: prenez:7 chèvres bien dodue, un venin de vipère pour la sauce.(100ml), Un nez de chèvre, et pour là décoration 4 yeux de hiboux.

Pour préparez le désert: un moelleux avec un cœur de coulis de sang pour sa prenez du chocolat, du sang et des œufs d'araignée.

Pour les ustensiles: prenez un pied de biche, une pioche, une seringue et une grande marmite.

Pour l'entrée une salade au sabot de chèvres: dans un grand bol mélangez vos sabot de chèvres les épices de de votre choix avec un filet d'huile que vous avez trouvé dans un garage de voiture.Et si vous avez des goûts bizarres vous pouvez ragoutez des feuilles de salades.

*Pour le plat:*prenez vos 7chèvres bien dodue enlever les surplus et garder que les gigots. Dans votre chaudron mettez vos gigots votre venin et un bon kilos de beurre. Laisser cuire jusqu'a que ce soit bien cramer et bien croustillant. Sortez votre gigot de la marmite. Prenez votre plus belle assiette que vous avez lavez dans de la bout disposez vos gigot rajoutez votre sauce qui restait dans la marmite dans l'assiette.

Désert: dans un grand bol mélangez les œufs d'araignée et le chocolat fondue. Mettez le toute dans des petits moule et mettez au four. Quand il sort du four prenez votre sang de chèvre que vous mettez dans une seringue pour l'inséré dans votre moelleux.

Pour la gourmandise raclez la rouille qu'il reste au fond de la marmite et rajoutez sur votre plat pour faire le crispy

Et surtout bonne dégustation de la pars du chef!!!!

La vengeance des sept petits 😈

recette pour le loup :

matériel:

- carapace de tortue sèche v
- crâne d'ogre avec trois cheveux v
- limaces sèches rassemblées v

ingrédients:

- 5 gros pot de crotte de nez v
- 2 intestin de grenouille v
- 6 yeux de droséra v
- du caca de limace (bien mousseux) v

sauce:

- 15 ml de sang de taupe v
- morve d'ogre v

épices:

- des ongles sorcier v
- cracha de renard v

étapes:

1. Vous prenez votre crâne d'ogre et vous y mêlez les 5 gros pot de crotte de nez et les yeux de droséras, les deux intestin de grenouille et mélangé le tout et ajouter le dans la carapace de tortue.
2. prenez les 15 ml de sang de taupes mélanger le avec le cracha de renard et ajouté le tout dans la carapace de tortue.

3.coupez les ongles de sorcier rajoutez le dans la carapace de tortue avec la morve d'ogre et les caca de limaces et mettez le tout dans le bol de limaces rassemblées.

4.mélangez la carapace de tortue avec le bol de limaces rassembler le tout dans le crâne d'ogre.

**NOUS VOUS SOUHAITONS UNE BONNE DÉGUSTATION
ET UNE MAUVAISE DIGESTION.**