

FORTUNA NOIR

LES MEILLEURES RECETTES DE CUISINE DES SORCIÈRES

—
50 recettes envoutantes !



DBS

LES MEILLEURES RECETTES DE CUISINE DES SORCIÈRES

50 recettes envoûtantes !

FORTUNA NOIR



DBS





SOMMAIRE

Introduction Un foyer chaleureux et magique 4

Salutations au soleil Petit-déjeuner et brunch 6

Des plats bien réjouissants Déjeuner et dîner 30

Enchantements pour petites faims Apéritifs et accompagnements 66

Douceurs ensorcelantes Desserts 84

Conclusion Chaudron de potion magique 112

Index 114





UN FOYER CHALEUREUX ET MAGIQUE



Comme la cuisine (ou le foyer de cheminée) sont le cœur de la maison, les énergies magiques y sont naturellement attirées. Laissez la magie des repas préparés dans votre cuisine répandre amour et subsistance au-delà des murs de votre demeure ! Les occasions de partager notre bonheur (peu importe qu'il soit petit ou grand) augmentent encore plus notre récompense. Nourrissez ces énergies en vous entourant de cristaux et de pierres pendant que vous cuisinez, mais rendez aussi hommage aux espaces vides et au calme. Utilisez des ustensiles que vous aimez de façon à insuffler de l'amour et de l'attention dans votre repas. Et surtout, cuisinez et dégustez avec un cœur empli de gratitude.





*Avec un cœur sensible, j'honore la Terre.
Sa générosité est perpétuelle.*

*Et béni soit-il, nous partageons ce repas
avec la famille et les amis.*

*Les aliments que nous mangeons,
le vin que nous partageons,
l'eau pure que nous buvons,*

*Sont des présents que nous devons offrir,
et qui se multiplient
quand ils sont partagés.*



Salutations au soleil

PETIT-DÉJEUNER
ET BRUNCH

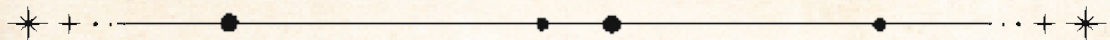




MUFFINS SALÉS À LA RUNE DE L'AUROCHS

Les runes sont des symboles qui aident à attirer à vous les énergies. La rune de l'aurochs, *ᚠ*, aussi appelé Uruz, représente la force physique et la vitalité. Graver une rune sur un objet lui donne le pouvoir correspondant. Pour ces sandwiches de petit-déjeuner, tracez la rune à la fois sur le bacon et sur le pain pour ajouter une dose supplémentaire de magie à votre plat.

Pour 4 muffins



INGRÉDIENTS

2 cuillères à café d'huile d'olive
8 tranches de bacon
De l'huile en spray pour la poêle
4 gros œufs
Du sel fin
4 muffins anglais
4 tranches de cheddar

PRÉPARATION

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive à feu moyen. Faites revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, soit 3 ou 4 min de chaque côté. Gravez la rune *ᚠ* sur le bacon. Réservez dans une assiette.
2. Refaites chauffer la poêle et pulvérisez un peu d'huile. Posez des anneaux d'œufs dans la poêle pour obtenir des œufs au plat bien circulaires.
3. Cassez un œuf dans chaque anneau, saupoudrez d'une pincée de sel et cassez le jaune avec une fourchette.
4. Versez de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur des anneaux. Couvrez et laissez cuire les œufs environ 2 min.
5. Pendant ce temps, coupez en deux les muffins anglais et toastiez-les. Placez les fonds des muffins sur un plat et recouvrez-les d'une tranche de cheddar, éventuellement fondue, puis ajoutez deux tranches de bacon.
6. Avec une spatule antiadhésive en silicone, retirez les œufs de l'eau. Démoulez-les et placez-les sur les muffins avant de rajouter le sommet du muffin.
7. Servez immédiatement.







*Des plats
bien réjouissants*

DÉJEUNER
ET DÎNER

RAMEN DE TYPHON, LE SERPENT NOIR

Typhon est l'un des plus redoutables monstres de la mythologie grecque. C'est une créature mi-homme mi-serpent, dont la moitié inférieure est faite de serpents noirs. Comme tous les monstres, il s'agit d'une force puissante dont il faut tenir compte. Pendant que vous préparez ce ramen, imaginez que vous vous emparez de cette bête comme d'un rempart contre toutes les forces qui se dressent sur votre chemin.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1,9 L d'eau filtrée
4 feuilles de kombu
7,5 cm de gingembre frais
grossièrement haché
4 gousses d'ail, écrasées
30 g de pieds de champignon
shiitaké
180 g de miso blanc
280 g de nouilles ramen
séchées au riz noir, préparées
selon les instructions
de l'emballage, égouttées
et réservées
4 cuillères à soupe d'huile
de sésame grillé
70 g de champignons shiitaké
frais, sans les pieds et émincés
4 petits bok choy (chou
chinois) rincés et sans les tiges
2 grosses carottes pelées
et finement hachées
120 g de pois gourmands
équeutés
140 g de petits pois frais

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, à feu vif, ajoutez l'eau, le kombu, le gingembre, l'ail et les pieds de champignon. Portez à ébullition, réduisez jusqu'à frémissement et laissez cuire jusqu'à ce que le mélange dégage une saveur délicieuse et qu'il ait réduit de moitié, soit environ 3 h.
2. Filtrez le bouillon et éliminez les résidus solides. Remettez le bouillon dans la casserole. Ajoutez le miso. Le bouillon peut alors être refroidi et congelé pour une utilisation ultérieure. Si vous poursuivez la recette, couvrez-le et gardez-le au chaud.
3. Disposez les nouilles dans les bols. Dans une grande sauteuse, ajoutez une cuillère d'huile. Une fois chaude, ajoutez le chou et faites revenir 2 min. Ajoutez-le dans les bols.
4. Dans la même sauteuse, ajoutez une nouvelle cuillère d'huile. Une fois chaude, ajoutez les carottes et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, soit environ 3 min. Ajoutez-les dans les bols.
5. Enfin, mettez la dernière cuillère d'huile. Une fois chaude, ajoutez-y les pois gourmands et les petits pois et faites-les revenir une minute. Ajoutez-les dans les bols.
6. Pour servir, versez le bouillon au miso sur les nouilles et les légumes et servez chaud.



Douceurs
ensorcelantes
DESSERTS



PAVLOVAS

AUX BAIES DE MINUIT

On sait que minuit est l'heure des sorcières, mais c'est aussi le moment parfait pour mettre en route le chaudron et préparer ces confections meringuées, légères comme des fantômes.

Pour 10 à 16 mini pavlovas

INGRÉDIENTS

MERINGUES

4 gros blancs d'œuf
1 cuillère à café de crème de tartre
200 g de sucre en poudre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
75 g de myrtilles, pour la garniture
75 g de mûres pour la garniture
Sucre glace pour la garniture

CRÈME FOUETTÉE

235 ml de crème fraîche épaisse
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 à 4 cuillères à soupe de sucre glace (en fonction de la douceur voulue)

PRÉPARATION

1. Pour les meringues : préchauffez le four à 105 °C. Étalez du papier sulfurisé sur deux grilles et mettez de côté.
2. Dans le bol parfaitement propre d'un batteur sur socle, avec le fouet, battez ensemble les blancs d'œuf et la crème de tartre à vitesse moyenne, jusqu'à obtenir une consistance mousseuse comme de la mousse à raser. Augmentez la vitesse du fouet jusqu'à obtenir des pics fermes et brillants. Réduisez alors la vitesse du fouet et ajoutez la vanille.
3. Transférez la moitié du mélange dans une grande poche à douille munie d'une extrémité en forme d'étoile. Dressez les meringues en nids de 5 à 7,5 cm de diamètre et creusez délicatement leur centre avec le dos d'une cuillère. Recommencez avec l'autre moitié du mélange.
4. Enfournez pour 1 h et 15 min, jusqu'à ce que la meringue ne soit plus collante au toucher, puis éteignez le four et laissez cuire encore 30 min, ou jusqu'à ce que le four soit froid. Les meringues peuvent être stockées à température ambiante dans un endroit sec pendant 3 à 5 jours.
5. Au moment de servir, faites la crème fouettée : mettez la crème fraîche épaisse dans le bol d'un mixeur. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme, réduisez la vitesse et ajoutez l'extrait de vanille et la quantité de sucre glace désirée. Battez jusqu'au mélange complet.



6. Transférez le mélange dans une poche à douille propre, avec le même embout en étoile que pour les meringues, et créez une rosette sur le dessus de chaque meringue.
7. Positionnez les mûres et les myrtilles au centre de chaque rosette et saupoudrez avec le sucre glace juste avant de servir.



FAITES BOUILLONNER VOTRE CHAUDRON ET PRÉPAREZ DES RECETTES ENSORCELANTES !

Enfourchez votre balai pour un véritable voyage culinaire avec ces 50 recettes savoureuses. Chacune comporte des ingrédients à la fois magiques et simples à se procurer.

- 💀 **MUFFINS SALÉS À LA RUNE DE L'AUROCHS** – pour gagner en force et en endurance
- 💀 **TAPAS MULTICHAKRAS** – pour éveiller et renforcer tous vos chakras
- 💀 **FILTRE DE VITALITÉ AMOUREUSE** – pour offrir son cœur à autrui
- 💀 **GALETTES DE SARRASIN À L'ÉNERGIE TERRESTRE** – pour s'attirer richesse et prospérité
- 💀 **GÂTEAU AUX MYRTILLES À DÉGUSTER AVEC LE CAFÉ** – pour protéger le corps et l'esprit
- 💀 **CHAPEAUX DE CHAMPIGNON DÉCORÉS** – pour accroître son intuition et les pouvoirs de l'esprit

Les meilleures recettes de cuisine des sorcières est un grimoire dans lequel chaque recette devient magique !

18,90 €

ISBN : 978-2-8073-6763-0



www.deboecksuperieur.com