

CAROTTES RAPEES HALLOWEEN



Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 9 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 botte de 7 lieues (ou de carottes)
- 4 oeufs de crapaud (ou de poule)
- 1 boîte de requins tueurs (ou d'anchois)
- 4 cuillères à soupe de bave d'araignée (ou de jus de citron)
- 3 cuillères à soupe de venin vert (ou de moutarde)

poudre de perlimpinpin (ou poivre)

formules magique :



Préparation de la recette :

Avant toute chose, chasser les mauvais esprits en prononçant, aux 4 coins de la cuisine, la 1 ère formule magique : "www.marmiton".

Nettoyez, pelez et râpez la botte de 7 lieues.

Faites cuire les 4 oeufs de crapaud 9 mn dans de la lave de volcan (ou de l'eau bouillante).

Une fois cuits, enlevez les mauves (jaunes) d'oeufs et placez-les dans un bol.

Ajoutez-y les requins tueurs avec leur sueur (ou les anchois avec leur huile), la bave d'araignée et le venin vert.

Ecrasez le tout avec le manche d'un balai de sorcière (ou une fourchette), jusqu'à l'obtention d'une panade homogène et répugnante.

Ajoutez généreusement plusieurs pincées de poudre de perlimpinpin.

Après avoir placé le rouge (ou le blanc) des oeufs de crapaud dans un bol, hachez les fins avec un bistouri (ou avec des ciseaux).

Incorporez la panade répugnante et le rouge d'oeufs écrabouillé dans la botte de 7 lieues râpée.

En enfourchant le même balai de sorcière qui à servi à écrabouiller la panade répugnante, amenez la préparation dans l'Antarctique Sud pour la laisser bien refroidir (ou placez-la quelques heures dans le frigo de votre cuisine).