

Les festins fantastiques

de la

faverne de l'étrange

Isabelle Kallenborn

Janvier 2009

Introduction

Ce livre est fait pour que vous puissiez préparer des repas et menus aux ambiances et aux couleurs des personnages fantastiques de la taverne de l'étrange.

Ainsi les sorcières, dragons, loups-garous, vampires, extraterrestres, licornes, fées et anges seront invités à vos tables, dans le seul but de rendre vos soirées fantastiques, pour les réussir pleinement.

Suivant le thème que vous choisirez, je vous conseille de vous mettre dans la peau du personnage de votre choix.

Déguisez-vous et déguisez aussi vos convives, faites des jeux d'ombres et de lumières ainsi que des animations en fin de repas ou au milieu de celui-ci.

Pensez aux contes et histoires où vous pouvez incarner à tour de rôle, des personnages des mondes d'en face ...



La soirée des anges

Pour cette soirée, je vous recommande de sertir votre table d'une nappe bleu ciel, de la parsemer de plumes blanches et de bougies blanches et bleues.

Et si le cœur vous en dit, dotez vos chaises d'ails d'anges que l'on trouve dans les magasins de décoration ou confectionnez-les vous-mêmes avec du carton et des plumes collées.

Pour le reste du repas, il vous faudra conjuguer avec des mets en bleu, rose et blanc et miser sur la légèreté des plats ainsi que sur la douceur du palais.

Le menu

Les anges étant parfois coquins, nous commencerons sur une petite note alcoolisée afin de nous faire monter plus vite au septième ciel.

L'élixir céleste

Dans des coupes à champagne, que vous aurez pris soin de glacer à l'aide de jus d'orange et de sucre glace, mettez un trait de curaçao et le reste d'un crémant bien frais et léger.

Accompagnez cet élixir de verrine à la crème épaisse parfumée à l'aneth et dés de saumon, le tout recouvert de galettes de riz soufflé nature.

Crème d'endives à la vanille et au lait de coco

Pour six anges

*six endives cuites à la vapeur
une boîte de lait de coco
une pincée de sucre et
une bonne pincée de vanille en poudre*

Mixez vos endives cuites avec la pincée de sucre, le lait de coco et la vanille.

Servez cette crème très chaude, accompagnée de pain pita que vos invités tremperont dans la crème.

Saumon en vapeur, sa purée de vitelotte et sa chantilly de poivre rose

Pour six anges

six beaux filets de saumon

poivre rose

un kilo de vitelotte (la vitelotte est une pomme de terre bleue)

50 centilitres de crème fleurette

Faites cuire vos pommes de terre vitelotte et écrasez-les grossièrement à la fourchette avec un peu de beurre salé, réservez cette purée au chaud le temps de cuire vos filets de saumon à la vapeur six minutes environ suivant la grosseur.

Pendant ce temps, préparez votre chantilly au siphon ou au batteur et parsemez-la de poivre rose concassé.

Dressez les assiettes de saumon et de purée et proposez de la chantilly au poivre rose à vos convives.

Coupe au sourire de l'ange

Pour six anges

12 biscuits roses de Reims

250 grammes de mascarpone

sucre vanillé

un peu de rhum

cacao en poudre

Réduisez vos biscuits en poudre.

Dans une terrine, fouettez le mascarpone avec le sucre vanillé.

Dans de petites coupes, alternez une couche de crème de mascarpone et une couche de poudre de biscuit rose que vous arroserez d'un peu de rhum.

Puis de nouveau, mascarpone et poudre de biscuit jusqu'en haut de vos petites coupes.

Terminez par un peu de cacao sur le dessus et mettez au frais au moins deux heures avant de servir.

La soirée des sorcières

Cette soirée se passe sous le signe du sabbat qui est l'alliance de la magie et de la communion avec les astres et la nature.

Décorez donc votre table de nappe noire que vous parsèmerez d'étoiles de couleur argent et or, de chandeliers avec des bougies noires et or.

Offrez des chapeaux de sorcière à vos invités et décorez vos chaises avec des silhouettes de chat noir découpées dans du carton noir.

Faites brûler des encens aux odeurs fortes comme le benjoin ou aux épices chaudes type cannelle.

Le menu

Et puisque les sorcières confectionnaient tout dans leur chaudron magique, je vous propose un dîner en mini cocottes avec des ingrédients qui font frémir les papilles. Nous commencerons donc par

Un élixir de bouillon d'herbes

Pour six sorcières

Prévoir six coupes, glacez-les au sirop de menthe et au sucre, mettez un trait de grande gruyère ou à défaut de genépi et allongez ce breuvage avec un vin blanc bien frais, moelleux et sucré.

Servez avec une friture de petits poissons que vos convives tremperont dans une sauce au piment vert.

Mini chaudron d'escargots et de cuisses de grenouilles au pesto de basilic

Pour 6 sorcières

Il faut six mini cocottes en céramique de couleur rouge avec couvercle

*douze paires de cuisses
de grenouilles congelées*

*six escargots au naturel (en boîte) sans leur coquille, par
cocotte*

50 centilitres d'huile d'olive

une tête d'ail

un bouquet de basilic frais

50 grammes de pignon de pin

*Mettez les cuisses de grenouilles dans du lait pour les faire
décongeler, puis essuyez-les.*

*Mettez-les dans vos cocottes, égouttez vos escargots et
répartissez-les dans les cocottes.*

*Mixez l'ail épluché, le basilic et les pignons avec l'huile d'olive
jusqu'à obtention d'une belle crème.*

*Recouvrez le contenu de vos mini cocottes avec cette
préparation.*

*Mettez le couvercle sur vos cocottes et enfournez 25 à 30
minutes.*

Servez vos cocottes très chaudes avec du pain grillé.

La marmite de cacasse à cul nu de Satan et sa fourche maléfique :

Pour 6 sorcières

Il faut six cocottes de couleur noire, six piques à brochettes en bois

six pommes de terre

un oignon

six filets de poulet

huile d'olive

six merguez

sel poivre

marinade pour le poulet

paprika, piment d'Espelette

Délayer l'huile d'olive avec les épices jusqu'à obtention d'une pâte souple.

Enduire les filets de poulet avec cette dernière.

Émincez l'oignon et faire des fines rondelles avec les pommes de terre épluchées et lavées.

Dans les mini cocottes, alternez des couches de pommes de terre et d'oignon émincés.

Mettez un filet d'huile d'olive et fermez les cocottes après avoir salé et poivré.

Passez 30 minutes au four très chaud.

Découpez vos filets de poulet en morceaux et enfitez-les sur les piques à brochette en alternant les morceaux de poulet et les merguez, coupées en rondelles.

Puis passez-les sous le grill 20 minutes en les retournant souvent .

Servez les fourches maléfiques avec les cacasses à cul nu de Satan le tout très brûlant.

Les marmites de soupe sucrées de testicules végétales à la poudre magique

Pour 6 sorcières

Il faut six cocottes en céramique bleue

une grappe de raisins rouges

quelques cerises

quelques framboises

quelques fraises mara des bois

quelques mûres

quelques cassis

quelques myrtilles ou alors

un mélange congelé de tous les fruits cités plus haut

150 grammes de sucre brun ou cassonade

dix grammes de poivre de Sechuan

Dans une casserole délayez le sucre avec un peu d'eau et le poivre de Sechuan moulu.

Faites réduire à feu doux jusqu'à obtention d'un sirop léger que vous verserez encore chaud sur vos fruits.

Mélangez bien et répartissez dans vos cocottes.

Mettez deux à trois heures au frais.

Servez avec des cigarettes russes.

Editions

Éditions Christiane Kolly

site : www.maidermaider.com

blog : christianekolly.kazeo.com

Première édition : janvier 2009

Réédition : décembre 2009

Table des matières

<i>Introduction.....</i>	<i>III</i>
<i>La soirée des anges.....</i>	<i>V</i>
<i>L'élixir céleste</i>	<i>VI</i>
<i>Crème d'endives</i>	
<i>à la vanille et au lait de coco.....</i>	<i>VII</i>
<i>Saumon en vapeur, sa purée de vitelotte et sa</i>	
<i>chantilly de poivre rose.....</i>	<i>VIII</i>
<i>Coupe au sourire de l'ange.....</i>	<i>IX</i>
<i>La soirée des sorcières.....</i>	<i>X</i>
<i>Un élixir de bouillon d'herbes.....</i>	<i>XI</i>
<i>Mini chaudron d'escargots</i>	
<i>et de cuisses de grenouilles</i>	
<i>au pesto de basilic.....</i>	<i>XII</i>
<i>La marmite de cacasse à cul nu de Satan et sa</i>	
<i>fourche maléfique :.....</i>	<i>XIII</i>
<i>Les marmites de soupe sucrées de testicules</i>	
<i>végétales à la poudre magique.....</i>	<i>XV</i>
<i>La soirée des fées.....</i>	<i>XVI</i>
<i>un breuvage de pétillant à la violette.....</i>	<i>XVII</i>
<i>Salade de la fée frisettes.....</i>	<i>XVIII</i>
<i>Omelette des fées des champs.....</i>	<i>XIX</i>
<i>Coupe de la fée lactée.....</i>	<i>XX</i>
<i>La soirée des vampires.....</i>	<i>XXI</i>
<i>le sang de la vierge</i>	<i>XXII</i>

<i>Terrine du Saigneur</i>	
<i>Vlad l'empaleur des Carpates.....</i>	<i>XXIII</i>
<i>L'entrecôte au sang de l'innocent.....</i>	<i>XXIV</i>
<i>La douceur de Nosferatu.....</i>	<i>XXV</i>
<i>La soirée des lutins.....</i>	<i>XXVI</i>
<i>un élixir de pommeau.....</i>	<i>XXVII</i>
<i>Crème de cacao</i>	
<i>aux champignons d'automne</i>	
<i>et son gâteau de châtaignes.....</i>	<i>XXVIII</i>
<i>Le gâteau de châtaignes.....</i>	<i>XXIX</i>
<i>Petites cailles farcies aux pommes, noisettes et</i>	
<i>polenta croustillante.....</i>	<i>XXIX</i>
<i>Mousse à la mûre et ses petits croustillants de</i>	
<i>feuilles des bois.....</i>	<i>XXXI</i>
<i>La soirée des dragons.....</i>	<i>XXXII</i>
<i>un élixir de cœur de dragon.....</i>	<i>XXXIII</i>
<i>Poivron givré pimenté</i>	
<i>du dragon des glaces.....</i>	<i>XXXIV</i>
<i>Brochettes des dragons de feu.....</i>	<i>XXXV</i>
<i>Mousse au gingembre</i>	
<i>des dragons des airs.....</i>	<i>XXXVI</i>
<i>La soirée des sirènes.....</i>	<i>XXXVII</i>
<i>le breuvage doré des mers.....</i>	<i>XXXVIII</i>
<i>Pétales de noix de saint Jacques en vague des îles</i>	
<i>.....</i>	<i>XXXIX</i>
<i>Paris Brest au saumon</i>	
<i>et sa licorne en vapeur.....</i>	<i>XL</i>

*Petite cocotte
des rivages indiens.....XLI*

La grande soirée des loups garous.....XLII

un élixir de grande rageXLIII

Chairs diverses en brochettes party.....XLIV

*La côte de bœuf
de la compagnie des loups.....XLV*

*Fruits sanguinolents
grillés aux chamallow s.....XLV*

La soirée des licornes.....XLVI

un élixir du grand galop.....XLVII

*Soupe de la chevauchée céleste au lait d'avoine
.....XLVIII*

*La salade du petit trot
et ses billes de légumes croquants.....XLIX*

Givré de fruits du paradis au miel.....L

La soirée de la zone 51LI

un sérum du grand oubli.....LII

Les œufs de bilibilipes en chantilly de l'espace...LIII

*Légumes de gorio croquants et sa mousse au rose
de mars.....LIV*

Mousse enivrante de l'ancienne galaxie.....LVI

La soirée de Toutankhamon.....LVII

une onction de la grande momie.....LVIII

Le grand mézzé de la vallée des dieuxLIX

Les brochettes du sphinx.....LX

Table des matières

<i>La folie d'Anubis.....</i>	<i>LXI</i>
<i>Au revoir et merci.....</i>	<i>LXII</i>
<i>Du même auteur.....</i>	<i>LXIV</i>
<i>Edition.....</i>	<i>LXVIII</i>