

# Crêpes aux asticots de Suzanne et Jeanne

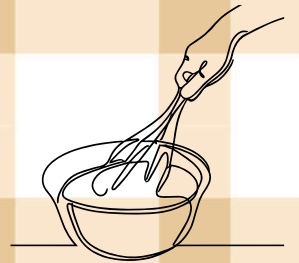
## Les ingrédients:



- \*150 g de beurre de limace
- \*1 cl de lait de vomis de mouches
- \*4 oeufs pourris
- \*25 asticots
- \*200 g de farine de crottes d'escargot
- \*100 g de sucre à la langue de crapaud

## Les ustensiles:

- \*2 bols
- \*1 fouet
- \*1 saladier
- \*1 poêle
- \*1 couteau
- \*1 louche
- \*1 spatule



## Préparation:

- \*Mettre le beurre de limace dans un bol et 30s au micro-onde
- \*Couper les asticots et les mettre dans le saladier
- \*Verser le lait de vomis de mouches dans le saladier puis mélanger
- \*Ajouter le sucre à la langue de crapaud
- \*Casser les œufs dans un bol puis les verser dans le saladier
- \*Fouetter les ingrédients dans le saladier puis le mettre dans le frigo pendant une heure
- \*Faire sauter les crêpes à la poêle.



# Mousse au sang de chat d'Eda et Nowenn

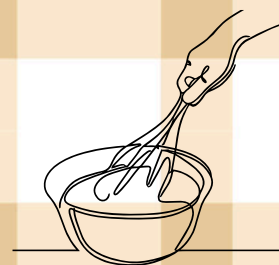
## Les ingrédients:



- \*1 tablette de chocolat blanc
- \*10 poils de chat
- \*100g de sucre
- \*3 œufs
- \*3 kg de caca de chaton
- \*1 kg de farine
- \*1l de sang
- \*50 crottes de lapin

## Les ustensiles:

- \*1 mixeur
- \*1 cuillère
- \*1 fourchette
- \*1 couteau



## Préparation:

- \*Casser les œufs dans le saladier
- \*Mettre le sang
- \*Ajouter le sucre
- \*Rajouter le caca et le chocolat blanc
- \*Jeter les poils de chat dans le saladier
- \*Couper les crottes de lapin puis les mettre dans la farine dans le saladier
- \*Mixer tout ça.



# Flan aux petits moucheron farcis d'Ornella

## Les ingrédients:



- \*1l de lait
- \*3 g de sucre de serpent
- \*20g de beurre de souris
- \*20cl de bave de crapaud
- \*56 petits moucheron farcis
- \*63 cl de caramel périmé
- \*3 pattes de mygale

## Les ustensiles:

- \*1 couteau
- \*1 cuillère
- \*1 saladier



## Préparation:

- \*Dans un saladier verser le beurre de souris et le lait
- \*Puis ajouter le sucre de crapaud
- \*Mélanger avec la cuillère et mettre la bave de crapaud
- \*Ajouter les petits moucheron farcis
- \*Mettre le caramel périmé
- \*Ajouter les pattes de mygale hachées puis mélanger le tout
- \*Mettre au four à 180°C



**BONNE DEGUSTATION !!!!**

# Jus de poison de Léa et Gustave

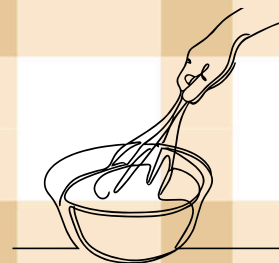
## Les ingrédients:



- \*1 cl de jus de fruit
- \*4 cl de poison de serpent
- \*1 citron
- \*1 oeil d'aigle
- \*2 ailes d'aigle
- \*3 crottes de nez

## Les ustensiles:

- \*1 fouet
- \*1 saladier
- \*1 verre
- \*1 couteau
- \*1 cuillère
- \*1 mixeur



## Préparation:

- \*Mélanger le jus de fruit et le poison avec le fouet dans le saladier
- \*Découper le citron
- \*Mixer l'oeil d'aigle et les ailes d'aigle
- \*Puis verser le jus de poison, l'oeil et les ailes d'aigle dans le verre
- \*Mettre le citron sur le côté du verre
- \*Rajouter les 3 crottes de nez dans le verre



# Crêpes de sorcière d'Abdelaziz

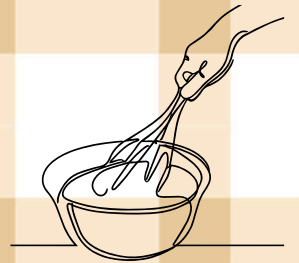
## Les ingrédients:



- \*2 kg de farine
- \*30 œufs de mouche
- \*50 cl de lait d'araignée
- \*10 g de sucre doré
- \*1 tablette de chocolat de tomate
- \*3 poils de chat

## Les ustensiles:

- \*1 saladier
- \*1 cuillère
- \*1 poêle



## Préparation:

- \*Mettre la farine de serpent dans le saladier
- \*Casser les oeufs et mélanger
- \*Verser le lait d'araignée et mélanger
- \*Ajouter les poils de chat et et sucre doré
- \*Faire cuire à la poêle
- \*Mettre du chocolat de tomate dessus



# Tarte aux araignées d'Oryah et de Kévin

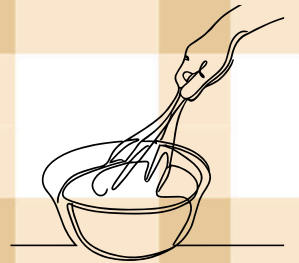
## Les ingrédients:



- \*400 g de pied d'araignée
- \*20 cl de bave d'araignée
- \*100 g de patte de souris
- \*30 g de sucre de mouche
- \*2 pâtes feuilletées
- \*60 cl de lait de limace
- \*5 gr de beurre d'araignée

## Les ustensiles:

- \*1 plateau
- \*1 saladier
- \*1 fouet
- \*1 couteau



## Préparation:

- \*Mettre dans le saladier les pieds d'araignée
- \*Ajouter la bave d'araignée
- \*Verser le lait de limace dans le saladier
- \*Couper le beurre d'araignée et mélanger
- \*Puis verser le mélange sur la pâte feuilletée et recouvrir avec la deuxième pâte
- \*Ajouter le sucre de mouche
- \*Puis mettre dans le four



# Muffins aux coeurs de crocodile de Lois

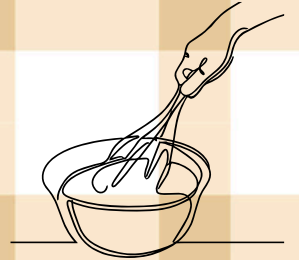
## Les ingrédients:



- \*2 cœurs de crocodile
- \*1 souris
- \*10 doigts de panda
- \*1.5 kg de sucre
- \*1 tablette de chocolat
- \*1 paquet de sucre de veau
- \*20 feuilles de chêne
- \*1 tête de poussin

## Les ustensiles:

- \*1 fouet
- \*1 saladier
- \*1 couteau
- \*1 assiette
- \*1 four



## Préparation:

- \*Mettre les cœurs de crocodile dans le saladier
- \*Ajouter les doigts d'un panda
- \*Mettre la souris
- \*Ajouter le paquet de sucre de veau dans le saladier
- \*Mélanger le tout avec le fouet
- \*Découper avec le couteau une tête de poussin et le rajouter
- \*Mettre une tablette de chocolat fondu dans le saladier puis mélanger
- \*Verser dans les petits moules
- \*Enfourner les muffins dans le four à 300° degrés



# Crumble aux pattes d'araignée de Raphaël et Gabriel

## Les ingrédients:



- \*8 pattes d'araignée
- \*500 g de beurre pourri
- \*800 g de chaussette pourrie
- \*400 g de sucre de mygale
- \*1 paquet de farine de tête de mygale

## Les ustensiles:

- \*1 saladier
- \*1 fouet
- \*1 grande cuillère
- \*1 moule



## Préparation:

- \*Mettre les pattes d'araignée dans le moule et chauffer
- \*Fouetter le beurre pourri et le mettre dans le saladier
- \*Couper une chaussette pourrie en rondelle
- \*Ajouter le sucre de mygale et mélanger avec uen grande cuillère
- \*Ajouter un sachet de tête de mygale
- \*Puis chauffer à 550 degrés



# Crumble aux pattes d'araignée et à la grenouille de William et Raphaël

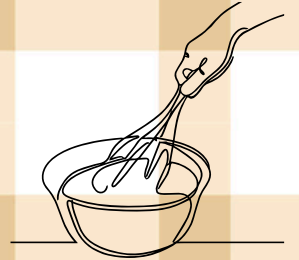
## Les ingrédients:



- \*1 sachet de levure
- \*40 pattes d'araignée
- \*1 grenouille pourrie
- \*20 g de beurre de sauterelle
- \*35 g de farine d'escargot
- \*4 œufs de chauve-souris
- \*260 cl de lait de cochon

## Les ustensiles:

- \*1 saladier
- \*1 moule
- \*1 fouet
- \*1 verre à graduer
- \*1 four
- \*1 micro-onde



## Préparation:

- \*Casser les œufs de chauve-souris dans le saladier
- \*Mélanger les œufs et la farine d'escargot avec un fouet
- \*Ajouter les pattes d'araignée avec les œufs et la farine
- \*Verser avec le verre à graduer le lait de cochon
- \*Chauffer 1 min le beurre de sauterelle au micro-onde
- \*Puis verser le beurre de sauterelle avec les autres ingrédients
- \*Rajouter le sachet de levure
- \*Enfourner 10 minutes à 270° C dans le moule
- \*Mettre une grenouille pourrie sur le crumble cuit



# Muffins aux chauves-souris d'Hélène et Amira

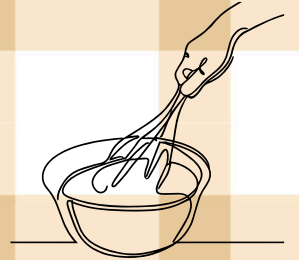
## Les ingrédients:



- \*150 g de farine de crapaud
- \*1 l de lait aux yeux de grenouille
- \*4 œufs pourris
- \*4 g de crème chantilly
- \*5 oreilles de chauve-souris
- \*1 l de sirop de sang d'hérisson
- \*4 fraises
- \*2 cerises

## Les ustensiles:

- \*1 saladier
- \*1 fouet
- \*1 four
- \*1 bol



## Préparation:

- \*Mettre la farine dans le saladier
- \*Casser les œufs pourris dans un bol et fouetter
- \*Ajouter les œufs, le lait aux yeux de grenouille dans le saladier
- \*Ensuite mélanger avec le fouet les ingrédients
- \*Mixer la crème chantilly avec les fraises
- \*Verser les oreilles de chauve-souris
- \*Cuire au four
- \*Après napper le sirop de sang d'hérisson sur les muffins
- \*Pour finir ajouter les deux cerises



# Eclair à la chair fraîche de Louis et Gabin

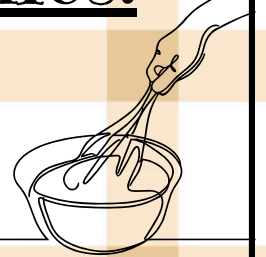
## Les ingrédients:



- \*1 plume de phénix
- \*3 oeufs pourris
- \*10kg de chair de cannibale
- \*3 tranches de pain de mie
- \*1 sachet de sucre vanillé
- \*2 bols de farine d'araignée
- \*3 poils de fesse de chat
- \*60 g de beurre de vache

## Les ustensiles:

- \*1 fouet
- \*1 pince
- \*1 rouleau à pâtisserie
- \*1 poche à douille
- \*1 saladier



## Préparation:

- \*Casser les œufs pourris dans le saladier et ajouter la farine d'araignée
- \*Mettre le beurre de vache et le sucre vanillé dans le saladier
- \*Ecraser le pain perdu avec le rouleau et faire un boudin
- \*Fourrer le boudin avec la chair de cannibale
- \*Recouvrir le dessus avec la préparation du saladier
- \*Puis cuire le tout
- \*Ajouter la plume de phénix et les poils de fesse de chat



# Tarte aux chauves-souris et myrtilles de Louna

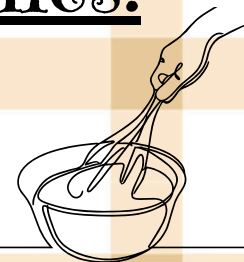
## Les ingrédients:



- \*125 g de farine magique
- \*10 gr de beurre fondu aux orties
- \*2 feuilles de plante carnivore
- \*8 chauves-souris
- \*1 petit bol de myrtille
- \*1 goutte de magie
- \*2 œufs de chauve-souris
- \*2 gr d'ortie

## Les ustensiles:

- \*1 fouet
- \*1 bol
- \*1 moule à tarte



## Préparation:

- \*Mettre dans un bol la farine magique, le beurre fondu aux orties et les œufs de chauve-souris
- \*Fouetter ce mélange en ajoutant le petit bol de myrtilles
- \*Malaxer la pâte et après mettre les chauves-souris plus les feuilles de plante carnivore
- \*Verser la pâte dans le moule
- \*Saupoudrer d'orties
- \*Faire cuire la tarte
- \*Verser la goutte de magie au centre de la tarte

