Livre de recettes de Lene

Livre de recettes

par

Lene de Hjaalmarche

a huscarl s'occupe majoritairement de la maison, et malgr son travail fantastique, elle a peu de temps pour cuisiner. Ces plats utilisent des ingr dients nordiques courants et peuvent se pr parer rapidement, ce qui est particuli rement utile lorsque mon amour revient inopin ment de l'un de ses longs voyages.

Les ingr dients sont faciles obtenir sur le march de Solitude ou cultiver dans les r gions du nord de Bordeciel. Normalement, je pr pare ces plats pendant qu'elle et moi d gustons de l'hydromel ou du vin Alto apr s son retour d'une de ses longues excursions. Ces plats sont rest s tr s populaires jusqu' pr sent. Bref, c'est parti :

Rago t de chou et de boeuf

Ingr dients

Boeuf
Chou
Carottes
Poireaux
Sel

Mettez du boeuf tranch dans une grande marmite, couvrez d'eau et faites bouillir. Baissez le feu et ajoutez les carottes, les poireaux et un peu de sel. Le tout doit mijoter pendant au moins deux heures, jusqu' ce que l'eau ait r duit.

Au moment de servir, placez un peu de chou hach dans le rago t et laissez mijoter

jusqu' ce qu'il devienne mou et que le rago t paississe. Servez imm diatement et resalez si n cessaire.

Soupe (ou tarte) au saumon

Ingr dients

Pommes de terre
Saumon
Carottes
Poireaux
Geni vres
Sel
Pain
Beurre
Lait (optionnel)

Ces m mes ingr dients peuvent tre utilis s pour faire une soupe ou une tarte.

Soupe :

Mettez les carottes et les poireaux hach s dans une grande casserole avec 1,2 fois plus d'eau et laissez-les mijoter pendant environ une heure.

crasez l g rement les baies de geni vre l'aide d'une fourchette, puis ajoutez-les avec les pommes de terre hach es au bouillon jusqu' ce que les pommes de terre soient tendres, puis ajoutez le saumon tranch jusqu' ce qu'il soit cuit. Ajoutez du sel et du beurre si d sir . Servez avec du pain.

Tarte :

Faites mijoter les poireaux, les carottes et le saumon dans l'eau, mais faites bouillir les pommes de terre s par ment. Lorsque les pommes de terre sont cuites, crasez-les avec une fourchette et ajoutez du beurre et un peu de lait. D posez les l gumes cuits et le saumon dans un plat avec des baies de geni vre cras es, salez si n cessaire et d posez la pur e de pommes de terre par-dessus. Faites cuire au four pendant environ 30 minutes et servez.

Pudding du Clos

Il s'agit d'un pudding nordique traditionnel chaud qui trouve son origine dans les foyers du rivage de la mer des Fant mes.

Ingr dients

Lait, une tasse
Farine, 3/4 de tasse
Miel, 1/4 de tasse
Sel, 1/8 petite cuill re
Beurre, 1/2 tasse

Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu' ce qu'il soit tr s chaud, mais pas bouillant. Remuez-le continuellement pour qu'il ne br le pas au fond de la casserole. Pendant qu'il chauffe, fouettez rapidement la farine, le miel et le sel avec une fourchette dans un petit bol et mettez-les de c t .

Faites fondre le beurre dans une autre casserole. Incorporez le m lange de farine dans le beurre fondu jusqu' ce qu'il forme une p te paisse. Transf rez cette p te dans le lait et remuez sans cesse jusqu' ce que le lait bouille. Baissez le feu et laissez cuire un peu plus longtemps en remuant. Lorsque le m lange entier est pais, il est pr t et peut tre retir du feu. Servez avec du miel et du beurre fondu sur le dessus, si d sir .

Livre de recettes de Lene

FormId	vominheim.esm:A52532
Owning plugin	vominheim.esm
Local FormId	A52532
Editor ID	VOM_LysanderBook01
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook04
Value (gold)	12
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	12
Leveled lists	0
Scripts	0

© Bethesda Softworks LLC and the authors of the mods in the load order.
Exported and generated with SkyrimSourceExporter.