Saveurs incongrues - Dédicacé

À mon cher et vieil ami Anton,

Je n'oublierai jamais la gentillesse dont toi et toute la famille Virane avez fait preuve lors de ma visite à Haute-Roche, il y a maintenant tant d'années. Nous étions jeunes et fous, à une époque pourtant bien dangereuse pour tous, mais nous savions alors déjà que la cuisine serait notre champ de bataille, une cuillère en bois, notre épée et la faim, notre ennemie.

Ainsi, grâce à ton aide et à ton amitié, je peux partager aujourd'hui avec l'ensemble de Tamriel notre amour de la cuisine brétonne. Ce livre n'est pas un simple recueil de recettes, il est l'aboutissement du travail de toute ma vie et un témoignage du pouvoir de la passion.

Culinairement, à toi

Le Gourmet

Saveurs incongrues

par
le Gourmet

Félicitations !

En ouvrant ce livre, vous avez fait le premier pas d'un voyage épique, une aventure qui vous mènera sur les nombreux chemins de la nourriture des Brétons et de ses infinités de merveilles et de délices. Vous explorerez des saveurs, des senteurs et des textures si exquises qu'elles vous sembleront irréelles. Mais croyez-moi, elles existent bel et bien !

En respectant scrupuleusement les recettes soigneusement rassemblées dans ce livre, vous préparerez des plats hors du commun avec une telle facilité que l'on vous accusera de sorcellerie. Mais la seule magie qui est à l'oeuvre ici, c'est celle de votre coeur, de la passion que vous mettrez dans les mets délicieux et renversants que vous concocterez

sans difficulté et que vous savourerez éternellement.

Commencez par cela et un jour, vous serez vous aussi un Gourmet !

Soufflé du levant

Ingrédients

- 2 onces et 1/2 de fromage de lait de vache
- 1 once de beurre
- 1 once de farine
- 9 onces de lait
- Une pincée de sel
- Une pincée de poivre
- Un bol de muscade râpée

Recette

- Avivez la flamme de votre four jusqu'à atteindre une chaleur modérée.

- Râpez le fromage en fins copeaux en passant une dague elfique bien aiguisée dessus.

- Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes, puis battez vigoureusement les blancs jusqu'à ce qu'ils épaississent.

- La préparation de l'unique et authentique Sauce du levant peut commencer : faites fondre le beurre et ajoutez progressivement la farine jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Placez la mixture sur un feu plus doux et commencez à incorporer doucement le lait. Ne vous arrêtez pas de mélanger, c'est essentiel pour la réussite du plat ! Continuez ainsi pendant dix minutes, jusqu'à ce que le mélange soit bien épais. Ce n'est qu'à ce moment précis que la Sauce du levant est prête, et pas avant.

- Ajoutez le sel, le poivre et la muscade, puis retirez du feu.

- Ajoutez le fromage râpé et les jaunes. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis ajoutez les blancs avec une cuillère en bois de noyer.

- Versez doucement le tout dans quatre plats à soufflé en pierre, en les remplissant presque (mais pas tout à fait !) jusqu'au bord.

- Enfournez les plats dans votre four à chaleur modérée et fermez la porte ! Laissez cuire pendant 25 minutes, sans quoi vos soleils levants retomberont vite pour sombrer dans les abysses de votre four.

- Retirez après 25 minutes et servez immédiatement.

Vous pouvez maintenant contempler la magnificence du soleil à son lever et goûter la saveur exquise du Soufflé du levant !

Potage du Magnifique

Ingrédients

- 4 bols de bouillon de poulet
- 4 bols de bouillon de boeuf
- 2 onces et 1/2 de beurre
- 1 cruche en bois de farine
- 1 bol de carottes coupées en dés
- 1/2 bol d'oignons coupés en dés

Recette

- Alimentez votre brasero jusqu'à atteindre une chaleur faible.

- Ajoutez tous les ingrédients dans une grande soupière.

- Mélangez vigoureusement !

- Une fois frémissante, versez la soupe dans des bols en terre sans attendre une seconde !

Et voilà, devant vos yeux ébahis, le plat emblématique du Gourmet : le Potage du Magnifique !

Mais attendez. Je devine ce que vous pensez : "C'est tout ? Il n'y a rien d'autre à faire ? Mais quel est le secret du Gourmet ?"

Vous pensez que je vais vous donner le secret de mon plat le plus populaire comme ça ? Franchement ? Eh bien oui ! Car ce secret, mes amis, c'est VOUS ! Vous avez bien lu : le Potage du Magnifique est délicieux et extraordinaire et avec les ingrédients de la

liste, vous pourrez créer un potage aussi nourrissant que délicieux... mais pour rendre le Potage du Magnifique vraiment magnifique, il faut l'imagination et surtout l'inspiration d'un grand chef. Possédez-vous ce don ?

J'ai servi des Potages du Magnifique qui ont arraché des larmes de joie à des hommes plus solides qu'un boeuf. Saurez-vous deviner ce que j'y ai ajouté ? Saurez-vous créer... la magie ?

Saveurs incongrues - Dédicacé

FormId	skyrim.esm:06851B
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	06851B
Editor ID	DB08Cookbook
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook01
Value (gold)	30
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	2
Leveled lists	0
Scripts	0

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