Recette de la tourte au chaurus

Tourte de chaurus
Recette

Si quelqu'un me rebat encore les oreilles avec le fameux gourmet et le livre de recettes qu'il a écrit, je me les trancherai moi-même avec une hache émoussée.

Bien sûr, il cuisine peut-être des repas qui conviennent à ces Impériaux guindés et à ces Brétons prétentieux, mais les vrais Nordiques ont besoin de vrais plats nordiques, comme ma tourte au chaurus par exemple.

Je crois que je m'en plains assez souvent, parce que Susanna m'a crié dessus : "Nils, si ta tourte au chaurus est si bonne, tu devrais écrire la recette."

Bon, je suis pas doué avec les lettres et j'ai aucun talent pour l'écriture, mais je me suis dit, pourquoi pas tenter le coup ? Alors, voici la toute première recette que j'écris et j'espère que vous l'aimerez.

Tout d'abord, il vous faudra de la viande de chaurus et ça pousse pas sur les arbres. Les chaurus vivent surtout dans des grottes et la plupart du temps ils partagent leurs grottes avec d'autres vilaines bestioles.

Si vous chassez le chaurus pour manger sa viande, faites attention à pas finir en plat de résistance vous-même. Ha ha.

Bref, comme je le disais, trouvez-vous une bonne armure et une grande épée. Si vous avez des gaillards robustes qui ne s'enfuiront pas au premier danger (en gros, pas des Brétons prétentieux), allez faire un tour dans une grotte et vous finirez bien par dégoter un chaurus.

Ils ressemblent à de gros insectes de la taille de clébards bien mastoc. Faites gaffe à l'acide qu'ils crachent, elle a de quoi vous percer votre armure en moins de deux.

Bon, une fois que vous avez de la viande de chaurus, vous la mettez sur une broche.

Surtout, ne gardez que la viande épaisse et blanche du milieu. N'utilisez pas la viande jaune de la tête ou des pattes, il y a de l'acide empoisonné dedans. Si vous en mangez, vous allez sûrement crever.

Alors, vous faites cuire votre chaurus sur la broche. Et vous devez l'arroser avec de la sauce. Pour ça, écrasez des tomates et mélangez la pulpe avec de l'eau, des poivrons, du miel et du sel. Ensuite, vous devez bouillir le tout.

Si j'étais vous, j'aurais pas la main trop lourde avec les poivrons, mais mettez bien plusieurs cuillères de sel. À vous de voir la quantité de miel que vous voulez ajouter. Tout dépend de vos goûts.

Quand le chaurus est à point et que vous l'avez assez arrosé, vous devez ajouter des patates, des carottes et des pommes et mettre la tourte au four. Et mettez aussi le restant de sauce.

Si vous voulez des navets, ça peut être une bonne idée. Ça dépend de quoi vous avez envie.

Ensuite, vous laissez cuire un moment. La croûte doit être légèrement brune, c'est comme ça que vous saurez que c'est prêt.

Et le tour est joué. C'est du gâteau. Ha ha.

Recette de la tourte au chaurus

FormId	skyrim.esm:0ED032
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	0ED032
Editor ID	Book3ValuableChaurusPie
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook03
Value (gold)	11
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	276
Leveled lists	10
Scripts	0

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