Livre de recettes de Lene

Livre de recettes

par

Lene de Hjaalmarche

a huscarl s'occupe majoritairement de la maison, et malgré son travail fantastique, elle a peu de temps pour cuisiner. Ces plats utilisent des ingrédients nordiques courants et peuvent se préparer rapidement, ce qui est particulièrement utile lorsque mon amour revient inopinément de l'un de ses longs voyages.

Les ingrédients sont faciles à obtenir sur le marché de Solitude ou à cultiver dans les régions du nord de Bordeciel. Normalement, je prépare ces plats pendant qu'elle et moi dégustons de l'hydromel ou du vin Alto après son retour d'une de ses longues excursions. Ces plats sont restés très populaires jusqu'à présent. Bref, c'est parti :

Ragoût de chou et de boeuf

Ingrédients

Boeuf
Chou
Carottes
Poireaux
Sel

Mettez du boeuf tranché 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'à ce que l'eau ait réduit.

Au moment de servir, placez un peu de chou haché dans le ragoût et laissez mijoter

jusqu'à ce qu'il devienne mou et que le ragoût épaississe. Servez immédiatement et resalez si nécessaire.

Soupe (ou tarte) au saumon

Ingrédients

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

Ces mêmes ingrédients peuvent être utilisés pour faire une soupe ou une tarte.

Soupe :

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

Écrasez légèrement les baies de genièvre à l'aide d'une fourchette, puis ajoutez-les avec les pommes de terre hachées au bouillon jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, puis ajoutez le saumon tranché jusqu'à ce qu'il soit cuit. Ajoutez du sel et du beurre si désiré. Servez avec du pain.

Tarte :

Faites mijoter les poireaux, les carottes et le saumon dans l'eau, mais faites bouillir les pommes de terre séparément. Lorsque les pommes de terre sont cuites, écrasez-les avec une fourchette et ajoutez du beurre et un peu de lait. Déposez les légumes cuits et le saumon dans un plat avec des baies de genièvre écrasées, salez si nécessaire et déposez la purée 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 Fantômes.

Ingrédients

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

Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit très chaud, mais pas bouillant. Remuez-le continuellement pour qu'il ne brûle 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 côté.

Faites fondre le beurre dans une autre casserole. Incorporez le mélange de farine dans le beurre fondu jusqu'à ce qu'il forme une pâte épaisse. Transférez cette pâte dans le lait et remuez sans cesse jusqu'à ce que le lait bouille. Baissez le feu et laissez cuire un peu plus longtemps en remuant. Lorsque le mélange entier est épais, il est prêt et peut être retiré du feu. Servez avec du miel et du beurre fondu sur le dessus, si désiré.

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.