Livre de recettes de Lene

Livre de recettes

par

Lene de Hjaalmarche

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

Les ingrŭdients sont faciles a obtenir sur le marchŭ de Solitude ou a cultiver dans les rŭgions du nord de Bordeciel. Normalement, je prŭpare ces plats pendant qu'elle et moi dŭgustons de l'hydromel ou du vin Alto aprus son retour d'une de ses longues excursions. Ces plats sont restŭs trus populaires jusqu'a prŭsent. Bref, c'est parti :

Ragoыt de chou et de boeuf

Ingrŭdients

Boeuf
Chou
Carottes
Poireaux
Sel

Mettez du boeuf tranchŭ 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'a ce que l'eau ait rŭduit.

Au moment de servir, placez un peu de chou hachŭ dans le ragoыt et laissez mijoter

jusqu'a ce qu'il devienne mou et que le ragoыt ўpaississe. Servez immўdiatement et resalez si nўcessaire.

Soupe (ou tarte) au saumon

Ingrўdients

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

Ces mкmes ingrўdients peuvent кtre utilisўs pour faire une soupe ou une tarte.

Soupe :

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

Ўcrasez lўgurement les baies de geniuvre a l'aide d'une fourchette, puis ajoutez-les avec les pommes de terre hachўes au bouillon jusqu'a ce que les pommes de terre soient tendres, puis ajoutez le saumon tranchў jusqu'a ce qu'il soit cuit. Ajoutez du sel et du beurre si dўsirў. Servez avec du pain.

Tarte :

Faites mijoter les poireaux, les carottes et le saumon dans l'eau, mais faites bouillir les pommes de terre sўparўment. Lorsque les pommes de terre sont cuites, ўcrasez-les avec une fourchette et ajoutez du beurre et un peu de lait. Dўposez les lўgumes cuits et le saumon dans un plat avec des baies de geniuvre ўcrasўes, salez si nўcessaire et dўposez la purўe 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 Fantφmes.

Ingrŭdients

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

Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'a ce qu'il soit trus chaud, mais pas bouillant. Remuez-le continuellement pour qu'il ne brыle 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 cφtŭ.

Faites fondre le beurre dans une autre casserole. Incorporez le mŭlange de farine dans le beurre fondu jusqu'a ce qu'il forme une pвte ŭpaisse. Transfŭrez cette pвte dans le lait et remuez sans cesse jusqu'a ce que le lait bouille. Baissez le feu et laissez cuire un peu plus longtemps en remuant. Lorsque le mŭlange entier est ŭpais, il est prкt et peut кtre retirŭ du feu. Servez avec du miel et du beurre fondu sur le dessus, si dŭsirŭ.

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.