Secrets de cuisine des Rédorans

Secrets de cuisine des Rédoran

Terrine de la mer

2 poignées de coutil
4 pincées de farine de vil-blé
1 gros oeuf de kwama
La chair d'un vasard (deux portions)
1 poignée de fleurs d'amertume hachées

Mélangez l'oeuf, la farine et le coutil dans un grand bol jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez lentement la chair de crabe et les fleurs d'amertume. Mettez dans un plat de cuisson, couvrez et faites cuire à four chaud entre une demi-heure et une heure (la terrine est prête quand le couteau que vous y enfoncez ressort propre).

Tourte souricière au chien

1 fond de pâte
1 livre de viande hachée (rat et chien)
1 poignée et demi de riz de sel
1 poignée de coutil
1 petit oeuf de kwama
1 pincée de sel des cendres

Faites saisir la viande hachée à grand feu. Quand elle commence à brunir, ajoutez le riz de sel. Mélangez quelques instants, puis ajoutez le coutil et l'oeuf de kwama. Dès que l'oeuf est cuit, versez le mélange dans votre fond de pâte. Saupoudrez de sel des cendres, refermez la tourte à l'aide de la pâte que vous avez réservée à cet effet, puis faites cuire un quart d'heure à four chaud.

Secrets de cuisine des Rédorans

FormId	book covers skyrim - lost library.esp:00E65E
Owning plugin	book covers skyrim - lost library.esp
Local FormId	00E65E
Editor ID	BCSLL_MO_Cheap_RedoranCookingSecrets
Inventory image	(none)
Menu art	BCSLL_Book_RedoranCookingSecrets
Value (gold)	3
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	1176
Leveled lists	13
Scripts	0

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