

<http://ec-marigny-les-usages.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article746>



Gateau de Sorcière

- 801.Les Archives - Les archives 2018 2019 - La classe de CM1CM2 de Marie-Aline - Nos textes de 2018 2019 -



Date de mise en ligne : vendredi 24 mai 2019

Copyright © Ecole Primaire de Marigny-Les-Usages - Tous droits réservés

Gateau de Sorcière

temps de préparation:2 semaines

temps de cuisson : 1h38 s

Ingrédients :

- [-] 2 grenouilles à moitié pleine
- [-] 1 queue de rat
- [-] 4 plumes de hibou
- [-] 1/2 griffe de corbeau
- [-] 2 litres de sang de chauve souris
- [-] 26 poils de gnomes
- [-] du vomi de salamandre
- [-] du beurre aux poils de souris

1.Beurrer le moule de Sorcière et écraser la 1/2 griffe de corbeau puis mélanger avec le vomi de salamandre et mixer.

2.Ajouter progressivement le sang de chauve souris puis la queue de rat. Ensuite, mettre les plumes de hibou.

3.Enfin, ajouter les poils de gnomes 1 par 1 et mixer le tout. Mettre dans le moule et laisser cuire 1h et 38 s. Démouler et manger dans les 18 années suivantes.

BON APPÉTIT.

Zoé