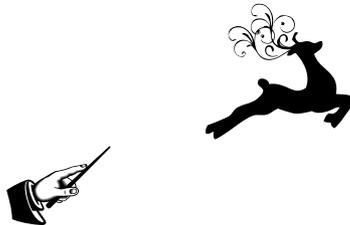


Repas favori de Harry

Dobby aime cuisiner ce repas à l'École de Magie car c'est le préféré de son ami Harry Potter.

OP-11



☞ Tarte à la mélasse ☛

Rien ne résiste à une tarte à la mélasse, pas même une dispute entre Ron et Hermione. **CS-12**

◆ **Préparation** : 20mn + 30mn de repos ◆ **Cuisson** : 1h ◆

◆ **Matériel** ◆

1 cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre
1 pot de légumes secs (haricots, pois...)

◆ **Ingrédients** (pour 8 personnes) ◆

Pâte :

200gr de farine
100gr de beurre
1 oeuf
1 pincée de sel

3-4 cuillères à soupe d'eau du Lac recueillie par une nuit sans lune

Garniture :

450ml de golden syrup (voir chapitre "Magasinage")
150gr de corn-flakes naturels et non sucrés
60gr de beurre
1 jus de citron



Tamisez la farine dans un saladier avec 40gr de beurre coupé en morceaux et mélangez du bout des doigts.

Lorsque le mélange est sableux, ajoutez l'oeuf et le sel.

Mélangez bien encore, roulez en boule, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 30mn au frigo.

Préchauffez le four à 180°C (Th. 7-8).

Étalez la pâte sur une épaisseur de 2mm à l'aide d'un sort de Rapid' Rouleau et déposez-la dans le cercle à tarte beurré.

Piquez le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette ou d'un sort de Rouloursin.

Posez une feuille de papier cuisson sur la pâte, recouvrez-la de légumes secs et enfournez 20mn.

Enlevez ensuite la feuille de papier cuisson et les légumes.

Baissez la température du four à 160°C (Th.6)

Dans un petit chaudron sur feu doux, faites fondre le golden syrup puis ajoutez le beurre coupé en morceaux et le jus de citron.

Hors du feu, ajoutez les corn-flakes, mélangez et versez sur le fond de tarte.

Enfourez 20mn, baissez la température à 140°C (Th. 5) et continuez la cuisson 15-20mn encore jusqu'à ce que la tarte soit dorée et l'intérieur moelleux.

Laissez refroidir et servez avec de la crème fouettée.





*Jus de citrouille (p.24), petites tourtes au boeuf et aux rognons (p.30),
tarte à la mélasse (p.32.).*

☞ Véritable Bièraubeurre tiède (sans alcool) ☛

C'était la chose la plus merveilleuse qu'il eût jamais bue et il sentit une douce chaleur l'envahir.

PA-10

◆ Préparation : 5mn ◆ Cuisson : 5mn ◆

◆ Ingrédients (pour 4 personnes) ◆

60ml de sirop de Butterscotch (voir chapitre "Magasinage")

1/2l de lait

Crème fouettée selon votre goût

Faites tiédir le lait dans un chaudron modèle standard.

Versez-le dans les chopes puis ajoutez le sirop en mélangeant doucement à l'aide d'un sort de Touillage.

Ajoutez la crème fouettée selon votre goût et dégustez sans attendre.

Si les sorciers connaissent la Bièraubeurre depuis très longtemps, les non-magiciens l'ont découverte en 1855 en Grande-Bretagne avec l'invention d'un sirop nommé Butterscotch. Un jour, quelqu'un a eu l'idée de mélanger ce sirop à du soda à la vanille, et le résultat ressemblait tellement à de la vraie bière qu'on surnomma la nouvelle boisson Butterbeer ou Bièraubeurre.

Hermione

Mais comment tu sais tout ça ? R*on

En demandant à Madame Rosmerta. Hermione



ANNIVERSAIRE DE MORT

- Qu'est-ce qu'un anniversaire de mort ? demanda Harry.

- Le cinq centième anniversaire du jour de mon décès, répondit Nick avec fierté. CHS-8



☛ Croustillant d'orteils de trolls ☛

A l'autre bout du cachot, se dressait une longue table drapée de velours noir. Ils s'en approchèrent, l'air gourmand. CHS-8

◆ **Préparation** : 30mn ◆ **Cuisson** : 15mn ◆

◆ **Ingrédients** (pour 6 personnes) ◆

4-6 saucisses aux herbes (selon leur taille)

1 pâte feuilletée

20-25 amandes entières

2 cuillères à soupe de lait

2 gouttes de colorant alimentaire vert (jus d'épinard)

1 goutte de colorant alimentaire rouge (jus de betterave)

1 goutte de colorant alimentaire bleu (jus de myrtille)

Préchauffez votre four à 180°C(th.6-7).

A l'aide d'un sort de Tranchage, découpez les saucisses en morceaux de 5cm environ.

Étalez la pâte feuilletée, versez les couleurs et mélangez la pâte pour bien les répartir.

Si nécessaire, ajoutez encore du colorant en respectant les mêmes proportions jusqu'à obtenir la couleur des orteils des trolls, c'est-à-dire absolument indéfinissable.

Placez un morceau de saucisse sur la pâte, prévoyez 2 cm de plus pour l'ongle de l'orteil et découpez un long rectangle de pâte.

Roulez ensuite la saucisse dans la pâte en plaçant les bords au-dessous.

Placez une amande entière à l'extrémité de l'orteil et pressez doucement pour former l'ongle (en saupoudrant de sucre, vous obtiendrez un ongle brillant).

A l'aide de votre baguette ou d'un petit couteau, pratiquez quelques légères incisions au milieu de l'orteil à l'endroit de l'articulation.

Badigeonnez de lait et enfournez 15-20mn.

Sommaire

Privet Drive p.15

Hamburger Spécial Dudley p.16
Dessert préféré d'Oncle Vernon p.18
Chef d'œuvre de Tante Pétunia p.21

Petit-déjeuner à l'École des Sorciers p.23

Jus de citrouille p.24
Porridge p.25
Gelée d'oranges p.26
Assiette du Sorcier bien levé p.27

Repas favori de Harry p.29

Petites tourtes aux rognons et au bœuf p.30
Tarte à la mélasse p.32

Une fête dans la Salle commune p.35

Gâteau de victoire p.36
Crème Canari p.38
Véritable Bièraubeurre fraîche (sans alcool) p.39
Véritable Bièraubeurre tiède (sans alcool) p.40

Banquet d'Halloween p.41

- Soupe de citrouille p.42
- Rôti de bœuf en croûte façon École des Sorciers p.43
- Légumes d'Halloween p.45
- Tarte à la citrouille p.46

Anniversaire de Mort p.48

- Croustillant d'orteils de Troll p.50
- Ossements millésimés p.51
- Yeux délicieux p.53
- Biscuits R.I.P. p.54

Noël à l'École des Sorciers p.56

- Sandwiches aux restes de dinde p.57
- Tartelettes de Noël p.58
- Chaussettes d'Elfe p.60
- Pudding de Noël p.62

Délices des professeurs p.65

- Biscuits rochers de Hagrid p.66
- Le premier gâteau d'anniversaire p.68
- Tritons au gingembre du Pr Mc Gonagall p.71
- Régal du Pr Flitwick p.72
- Mot de passe du Pr Dumbledore p.73
- Bonbons au chocolat du Pr Lupin p.74
- Thé de divination du Pr Trelawney p.76

Le Maître des potions p.77

- Bézoards p.78
- Élixir de Longue vie p.82
- Pimentine p.84
- Potion de Non-loup p.85
- Potion de Vieillesse p.86
- Élixir d'Euphorie p.87
- Polynectar p.88
- Potion de Chance p.90
- Philtre d'Amour p.91
- Élixir de Vérité p.92

Dans le Bus Magique p.94

- La spécialité de Stan p.95

Une glace sur le Chemin de traverse p.96

- Coupe de la Maison du Lion p.97
- Coupe de la Maison du Blaireau p.98
- Coupe de la Maison de l'Aigle p.99
- Coupe de la Maison du Serpent p.100
- Spéciale Florian p.101
- Tempérament de Centaure p.102
- Baiser de Vélane p.103
- Humour de Gobelin p.104
- Coin de Cheminette p.105

Confiseries p.106

- Grenouilles au chocolat p.108
- Pâte-à-citrouilles p.109
- Fondants du chaudron p.110
- Dragées surprises p.112
- Baguettes magiques comestibles p.113
 - Cubes coco p.115
 - Nids de cafards p.116
- Caramels collaudents p.117
 - Chocoballes p.118
- Gommes de limace p.119

Au Terrier p.120

- Sandwiches p.121 :
 - Attitré de Ron p.121
- Ribouldingue de Fred & Georges p.122
 - Préfééré de Ginny p.122
- Chouchou de Percy p.123
 - Favori de Charly p.123
 - Régal de Bill p.124
- Bonheur d'Arthur p.124
 - Chéri de Molly p.125
- Glace à la fraise façon Terrier p.126
- Tarte à la rhubarbe et sa crème anglaise p.127
- Chocolat chaud pour veille de rentrée p.131

Les bonnes recettes de Kreatur p.132

Potage au regard de Basilic p.133

Mijoté d'Hippogriffe p. 135

Croustillant de Sang-de-bourbe p.137

Baiser du Détraqueur (sans alcool) p.139

Vin des Elfes (sans alcool) p.140

Index par plats p.142

Magasinage p.146

Techniques pour non-magiciens p.148

Hôpital Necker-Enfants malades p.149

Citations p.150

