# Cauchemar en Cuisine

Les recettes favorites des cuisiniers chaman

## Crumble aux Pommes de l'Outre-Monde

Ingredients
Pommes
Biscuits fades
Cidre artisanal

Couper les pommes en quartiers avec un couteau a dents.
Faire rotir les pommes 20mn au four cancerigene.
Emieter les biscuits fades par-dessus les pommes chaudes.
Accompagner de cidre artisanal bien chaud.

## Porc Laque et ses Nouilles

Ingredients
Un cochon
Epices fortes
Nouilles chinoises
Eau

Amener votre cochon a la boucherie.
Saupoudrer la viande indefinissable d'epices et faire cuire au four 1h20.
Pendant ce temps, laisser l'eau au soleil pour qu'elle soit tiede.
Arroser les nouilles avec l'eau et le reste d'epices.
Servir ensemble a temperature ambiante.

## Omelette aux Legumes suspects

Ingredients
Oeufs
Legumes suspects

Casser les oeufs dans une gourde vide.
Secouer vivement.
Couper les legumes suspects avec un coupe-coupe ou a defaut avec un canif.
Ajouter dans la gourde.
Faire cuire au four 10mn.
Deguster chaud ou froid.

## Tiramisu de la mort

Ingredients
Cafe
Petit beurre
Napolitains moisis
Debout les morts

Tremper les petit beurre dans le cafe chaud pour les ramollir.
Ajouter le debout les morts dans le cafe.
Ouvrir delicatement les napolitains.
Amalgamer la partie liquide du moisi avec ce qui est encore solide.
Alterner des couches de petit beurre mou et la creme de napolitain.
A manger en sirotant le cafe au rhum.