



sden - site communautaire de jeux de rôle (jdr) > Dark Earth > Aides de jeu > Règles et matos pour le MJ > Matos > **Recettes de cuisine**



## Recettes de cuisine

mardi 23 avril 2013, par [Le Hierophante](#)

Tu as peut-être déjà ricané, ami, qui que tu sois, en songeant qu'un prôneur ait pu songer à écrire un livre de cuisine. Mais sois conscient que pour réussir une expédition dans l'Obscur, deux nourritures sont indispensables : la nourriture spirituelle et celle de la chair. La seconde est encore plus importante puisque tous n'ont pas la foi suffisante pour oublier la première...

Il va de soi qu'il sera probablement dur de réunir tous les ingrédients à chaque fois, de même qu'en général, il n'est pas nécessaire de faire un repas travaillé chaque jour... Si les rations de rats séchés ou les champignons peuvent suffire la plupart du temps, force est d'avouer qu'un repas plus complexe redonne le moral aux troupes les plus désemparées.

Les viandes ne peuvent être divisées qu'en trois catégories : rouge, blanche et poisson. Si les poissons ont souvent une saveur propre, les viandes quant à elles dépendent souvent de la manière dont on les prépare et de la sauce qu'on y ajoutera. Il est donc souvent possible d'interchanger le nom de l'animal dans une recette. Par souci de diversité, je donnerai souvent un nom au hasard, mais ces recettes, comme bien des choses dans l'Obscur, ne sont pas à prendre au pied de la lettre.

N'hésite surtout pas à mettre un peu d'alcool dans tes plats, car cela a toujours un effet bénéfique sur les troupes. Mais veille quand même à ne pas les saouler.

La dernière chose que tu dois savoir, c'est qu'il ne faut jamais, crois-moi, consommer des nourritures trouvées dans l'obscur sans les avoir cuites au préalable.

Ces parchemins sont pour toi, ami lecteur, puissent-ils t'aider. Que la Lumière de Solaar te baigne en ses rayons éternels, te protégeant de la Sombre Contamination.

### Les soupes

Les soupes sont trop souvent déconsidérées, mais elles peuvent souvent apporter le bonheur pour le marcheur affamé. Le principal avantage des soupes est que l'ingrédient de base est possible à trouver dans presque tous les milieux : l'eau. Des marais aux montagnes enneigées en passant par les ruines et souvent les chaos, l'eau est omniprésente sur Sombre-Terre. Sache en tirer profit et tes menus n'en seront que plus variés. Le second avantage, et non des moindres, est que bien souvent, les restes des autres repas (pour autant que restes il y ait...) sont souvent suffisants pour confectionner une soupe à l'odeur plus qu'alléchante.

#### Soupe d'Alg

Ingrédients :

- eau
- algs
- restes d'ossements d'une chasse précédente

Marche à suivre :

1. Dans un réceptacle, faire bouillir de l'eau.
2. Lorsque l'eau est à ébullition, ajouter de la moelle



sortie des os qu'il faudra préalablement briser.

3. La moelle sera suffisamment cuite lorsqu'elle formera une sorte de pâte.

Sortir cette pâte et la mélanger aux Algs.

4. Laisser refroidir.

5. Découper le tout en petits cubes qu'il faudra remettre dans l'eau.

6. Reporter à ébullition.

7. Servir chaud.

Si, suivant les quantités disponibles, il vous reste plus de pâte que les personnes présentes n'en consommeront, gardez-la. Il vous sera toujours possible de la réchauffer plus tard.

### **Soupe à la Mousse**

La difficulté de cette recette est de déterminer si l'animal est contaminé ou pas, la cervelle étant un organe primordial dans la prolifération de la Sombre Maladie.

Ingrédients :

- eau
- mousse
- cervelle restant d'une carcasse précédente

Marche à suivre :

1. Dans un réceptacle, découper la mousse jusqu'à ce qu'elle soit réduite en miettes.

2. Ajouter la cervelle et malaxer le tout pour bien mélanger.

3. Mettre le réceptacle au-dessus d'un feu et commencer à cuire.

4. Tout en cuisant le mélange, ajouter de l'eau petit à petit, en laissant le temps à la mousse et à la cervelle de pomper.

5. Déguster lorsque l'eau sera entièrement pompée et que le mélange sera suffisamment chaud.

### **Soupe aux Champignons**

Ingrédients :

- eau
- champignons (attention à vérifier la comestibilité)
- Ration de viande séchée

Marche à suivre à suivre est très simple. Il suffit simplement de faire bouillir l'eau, de rajouter les champignons et la viande coupée en petits morceaux. C'est la recette la plus simple à réaliser. La viande séchée peut aisément être remplacée par des cubes de viande fraîche.

## **Les Sauces**

Les sauces ont cet avantage qu'avec un minimum de temps et de moyens, il est possible de relever les viandes les plus fades ; il n'est pas nécessaire de faire des plats compliqués. Certaines étant même facile à conserver, ils peuvent se révéler très utiles pour les marcheurs en mal de saveur. Dans toutes les sauces, quelque soit la variation, ou même pour celle que vous saurez inventer, n'hésitez jamais à ajouter des épices, si le goût se marie selon vous.

### **Le Yak aux Herbes**

Il est préférable de faire cette sauce avant de partir dans l'Obscur, en raison du temps de préparation. Néanmoins, il est bien entendu possible de la faire en expédition, si l'on a du temps devant soi.

Ingrédients :

- lait de yak.
- alg.
- mousse
- différentes herbes comestibles suivant le milieu.

Marche à suivre :

1. Dans un récipient, découper en tout petits bouts les différentes algs et herbes en possession.

2. Rajouter la mousse effritée à la main.

3. Verser le lait sur le mélange.



4. A l'aide d'un instrument adapté, battre le lait avec force jusqu'à ce que le lait devienne plus pâteux.

5. Servir en étalant sur la viande.

Il existe une variante dans laquelle il suffit de remplacer les herbes par différents champignons suivant le milieu que l'on traverse.

### **Bain de Sang**

Cette sauce est très nourrissante, mais délicate à réaliser, car elle nécessite des ingrédients très souvent touchés par la Peste Noir, le Mal de l'Obscur. Si toutefois il est certain que la créature n'est pas malade, il ne faut pas hésiter.

Ingrédients :

- sang
- moelle
- cervelle
- alcool

Marche à suivre :

1. Dans un récipient, mélanger le sang et l'alcool, puis les porter à ébullition.
2. lorsque le mélange liquide est prêt, rajouter la cervelle et la moelle, sortie préalablement des os de la carcasse.
3. Servir en nappant la viande d'une couche de sauce.

### **Les Viandes**

Les viandes sont très nombreuses dans l'Obscur. Le marcheur qui prétend que la nourriture lors des sorties n'est pas variée ne sait apprécier la valeur de ses chasses.

La seule difficulté est de bien déterminer si la bête est malade ou pas. De plus, il faut toujours enlever les parties où l'animal est blessé et qui pourraient être infectées.

Malgré cela, presque tous les animaux de l'Obscur

sont comestibles, du Voulpe au Crocodile, en passant par le Kongre ou le Gorock. Si l'un de vos animaux de compagnie meurt au détour d'une mauvaise rencontre, n'hésitez pas à le manger. Le Razorback ou l'Urs sont de très bonnes viandes. Même si la mort de votre Cerbère peut vous paraître triste, la survie reste le principal.

Mais n'oublie pas, marcheur gastronome, que les oiseaux sont sacrés sur la Roke et le goût du Chat risque d'être amer en Solaria.

### **Les Spécialités**

Chaque cuisinier a ses petites spécialités. Qu'elles servent à séduire, à remonter le moral ou à trouver du travail, je t'offre quelques spécialités qui, j'espère, te seront utiles.

### **Noyade de Kongre**

Ingrédients :

- Du kongre
- Des algs
- De l'eau
- Des os (voulpe, razorback, urs, etc....)

Marche à suivre :

1. Faire chauffer dans un récipient de l'eau distillée. Porter à ébullition.
2. Briser les os et faire tremper la moelle dans l'eau.
3. Une fois que l'eau a pris le goût, retirer les os.
4. Faire bouillir le kongre.
5. Faire bouillir les algs, puis les retirer et laisser refroidir.
6. Enrouler le kongre chaud dans les algs froides.
7. Manger comme un sandwich.

Cette recette est extrêmement utile dans les marais, puisqu'on y trouve de tout, à part les os qu'il aura fallu garder d'une chasse précédente.

### **Le Razorback à la Nâhyenne**



#### Ingrédients :

- Lait de yak caillé
- Viande de razorback
- Huile de rueg
- Alcool de rueg (ou de champignon)
- Feuille de rueg (ou algs)
- Epices (ou sel, si vous avez déjà pu visiter des ruines de l'Avant)

#### Marche à suivre :

1. Dans un récipient, faire fondre un peu de lait de yak caillé.
2. Faire cuire les tranches de razorback.
3. Laver le récipient.
4. Enrouler les tranches de razorback dans les feuilles de rueg (ou algs).
5. Faire frire le rouleau de razorback dans de l'huile de rueg.
6. Sortir les rouleaux et, sur une petite plaque, les arroser d'alcool.
7. Faire flamber les rouleaux.
8. Ajouter les épices.
9. Servir chaud.

Voici, l'une des recettes qui ont fait ma renommée de cuisinier. Il est bien entendu rare de disposer de tous ces éléments lors de sortie dans l'obscur (quoique...si on est assez prévenant...), mais cela ne fait aucun problème dans un stallite. Je puis vous assurer qu'un tel festin remonte le moral des troupes les plus dépressives...

### **Le Lézard Surprise**

#### Ingrédients :

- viande de Gorok
- peau de Gorok
- sauce (à choix)
- fil de rueg

- alcool

#### Marche à suivre :

1. Dans un premier temps, découper la peau du Gorok en carré d'environ trois pouces sur trois. Laisser de côté pour la suite.
  2. Dans un récipient, faire cuire dans l'alcool la viande de Gorok hachée.
  3. Chauffer la sauce.
  4. Préparer la peau de Gorok en petites bourses.
  5. Ajouter la sauce à la viande.
  6. Lorsque le tout est prêt, remplir les petites bourses avec la viande saucée.
  7. Refermer avec le fil de rueg.
- L'avantage de cette recette est que le Lézard Surprise est facilement conservable sous forme de petites bourses à réchauffer sur plaques chaudes.

### **Le lit du Rat**

#### Ingrédients :

- rat
- mousse
- alcool
- sauce « Bain de Sang »

#### Marche à suivre :

1. Peler le rat, enlever les pattes et la tête. L'éventrer et le vider. On obtient ainsi une tranche de viande de la taille du rat.
2. La faire cuire sur une plaque chaude.
3. Quand la viande est prête, la coucher sur son « lit de mousse ».
4. Arroser d'alcool, faire flamber.
5. Rajouter un « Bain de Sang » encore chaud.
6. Servir.

Les recettes sont également disponibles sur le site de la [Phalange des éveilleurs d'espoir](#).