

Collection découverte

30 recettes de lutins VÉNÉNEUX !

Livre de poche de l'amateur contenant tout ce qu'il faut savoir pour reconnaître,
cueillir les créatures féeriques véneneuses...

... Et les cuisiner
sans crainte !



menu

Le chef vous propose
ses menus de saison
de lutins.

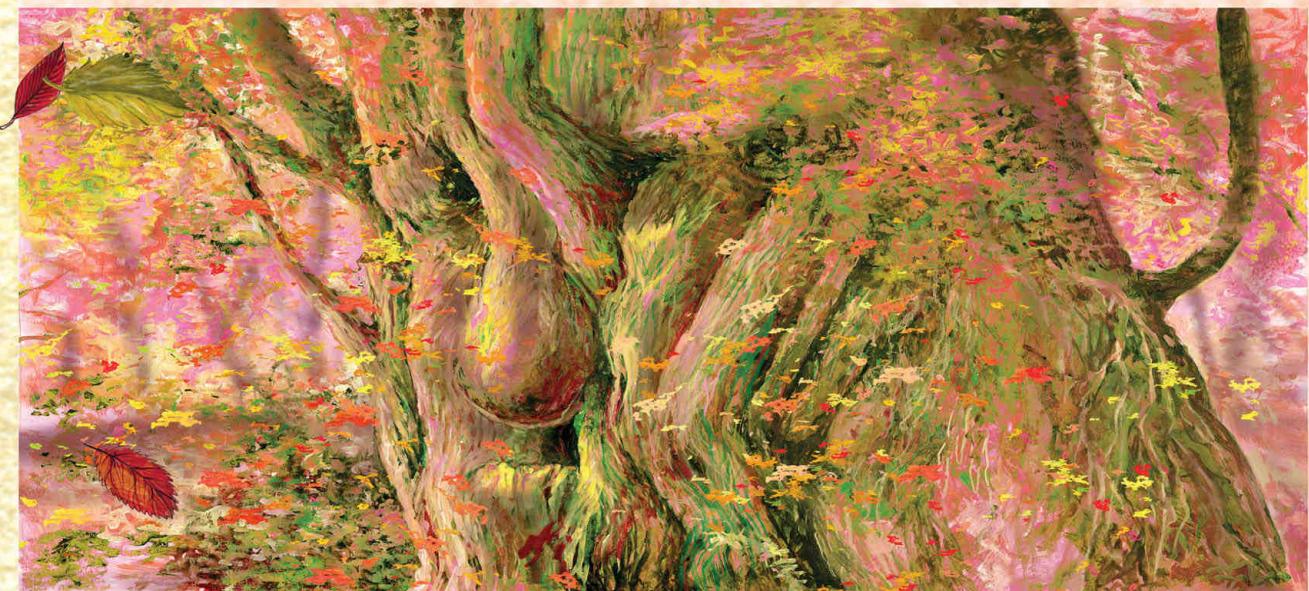
Aujourd'hui :

collection automne-hiver

*30 petites recettes
sympathiques,
cocktails et canapés
à faire entre amis
et à déguster
sans modération !*

Pour en savoir plus concernant les lutins
comestibles, consultez dès à présent :
" Comment Cuisiner Lutins et Fées "
(éd. P'TIT LOUIS)

Automne



L'automne est synonyme pour beaucoup de jours décroissants, de changement d'heure abruptissant pour le citadin fatigué auquel une balade en forêt s'impose. Bien sûr, il y a les champignons et les noix, mais vous les connaissez déjà par cœur.

Nous avons choisi ici de vous prendre par la main pour vous conduire le long de chemins nettement plus sympathiques, des sentiers jalonnés de fruits pittoresques dont l'intérêt va vite s'imposer à vos yeux, et vous aider à passer un l'hiver ensoleillé.

Tout ce qui se distille, se fermente, mûrit et se bonifie peut se trouver amélioré par le génie de l'homme quand il est motivé par la soif.

Apprenez qu'il en va de même pour le Petit Peuple.

Il existe dans le Kerry une corporation de *Cluricaune*, lutins irlandais habituellement alloués à la cordonnerie, qui s'efforce non sans inspiration de décliner à l'infini la science de distillation de fruits secs forestiers. Ils ont créé et soigneusement répertorié au fil des siècles une gamme de cocktails à boire connus sous l'appellation générale de *Félixirs*.

Nous vous en dévoilons ici quelques-uns, à consommer entre amis.

Cluricaune
(éch. 1/6)



1- Kirk's holY wine

"- Mais ! Ce type a piqué la recette de la sangria ces prétendus Félixirs de lutins à la noix !" Oui, j'entends déjà certains crier au scandale. Il n'en est pourtant rien : comme la brouette suédoise, la science horlogère, ou le whisky, les lutins nous ont soufflé au creux de l'oreille quasiment toutes nos connaissances en cocktails ! Cette première recette n'a subi aucune modification, à part son nom.

Lavez 2 oranges et 2 citrons coupés en fines rondelles.

- Coupez 2 pommes et 2 pêches épluchées en dés.
- Versez 2 l de vin rouge (Corbières) et 10 cl de cognac dans un grand saladier. Ajoutez 100 g de sucre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit dissous. Ajoutez les fruits et un bâton de cannelle.

Laissez macérer au réfrigérateur pendant 6 h.



2- Yank-Puck

- Commencez par givrer votre verre, versez un peu de grenadine dans une assiette, et trempez les bords des verres dedans, puis dans du sucre.
- Ajoutez 10 cl de campari et 5 cl de vermouth rouge.
- Complétez avec du soda.
- Posez une rondelle de citron à cheval sur le bord du verre.

3- Bloody jay

- Versez 20 cl de jus de tomate et 10 cl de vodka dans un verre.
- Assaisonnez avec un peu de sauce Worcestershire, du sel et du poivre.
- Servez aussitôt.

Vous pouvez corser le goût avec 1 ou 2 gouttes de Tabasco.

Elfe (éch. 1/5)



Les étudiants-vendangeurs sont légion à avoir mis sur le compte de la fatigue et du taux d'alcoolémie élevé propre à cette activité saisonnière, la vision d'une étrange grappe de raisin aux yeux grands ouverts au beau milieu d'un cep. Le temps de se remettre de la surprise et de se relever précipitamment pour écarter le dense feuillage de la vigne, la chose aura disparu. Le pauvre éberlué se remettra alors à son ouvrage persuadé d'avoir été victime d'un *délirium tremens*, et se promettra dans un éclair de sagesse de ne plus boire une seule goutte pendant au moins une semaine.



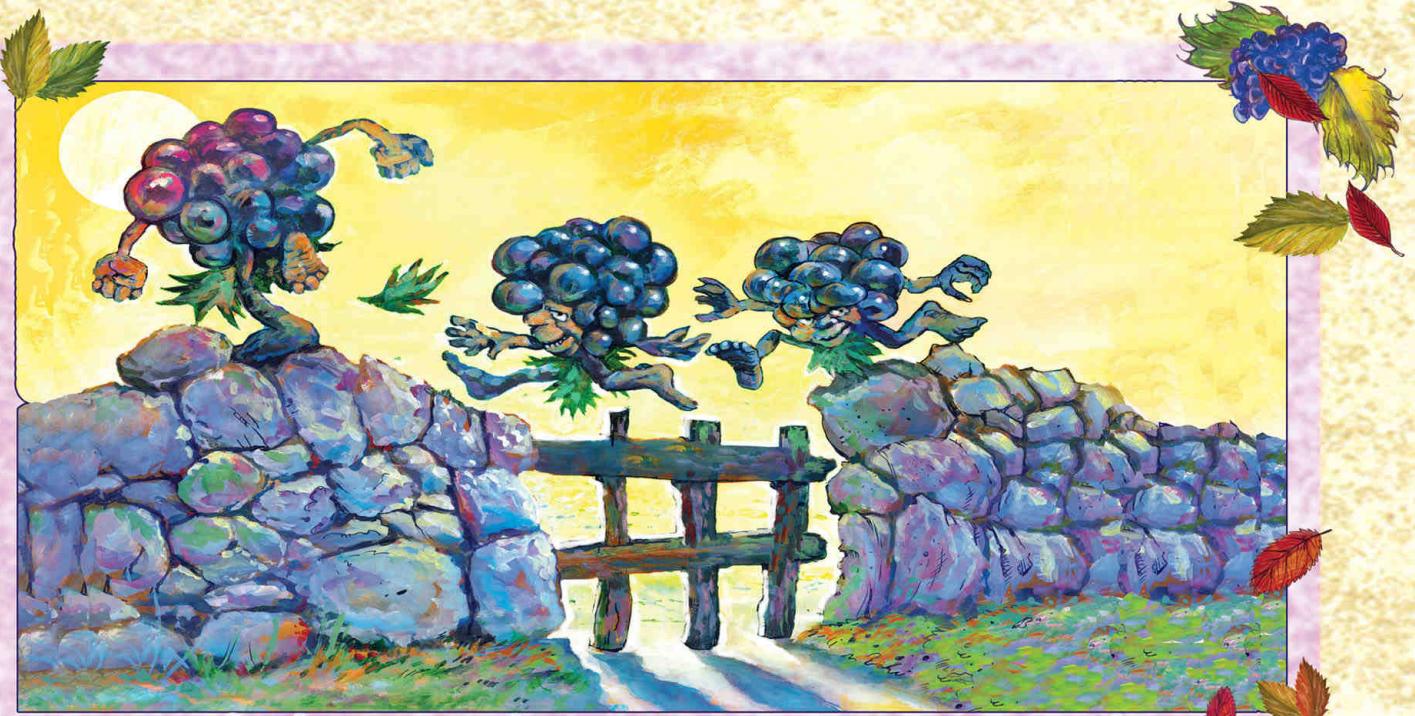
Le pauvre ne saura probablement jamais qu'il aura rencontré un esprit du vin, compagnon fidèle des vieux vignerons : le *Bacchus*.

Il y a pratiquement autant de familles de *Bacchus* qu'il y a de cépages différents.

On dénombre des dizaines de *Bacchi* (pluriel de *Bacchus*) en France et ils mériteraient à eux seuls un ouvrage complet tant leur histoire subtile à travers les siècles accompagne celle du vin.

Capturez-les à la tombée du jour quand ils gambadent avec insouciance autour des rangs de vignes.

Bacchus
capturé sur les
fameux coteaux
de l'Aubance
(éch. 2/3)



Aujourd'hui, l'espace est splendide ! Sans mors, sans éperons, sans bride, partons à cheval sur le vin pour un ciel féerique et divin ! Charles Baudelaire

4-Choucroute au Bacchus (pour 4)

- Emincez 4 échalotes et faites-les revenir à feu doux dans 2 noix de beurre.
- Incorporez 500 g de choucroute et faites-la revenir brièvement.
- Salez, poivrez, déglacez avec 15 cl de jus de raisin, couvrez et laissez cuire 1 h à feu doux.
- Pilez grossièrement 100 g de cerneaux de noix.
- Pelez les grains d'un gros Bacchus (250 g), coupez-les en deux et retirez les pépins.
- 5 minutes avant la fin de la cuisson de la choucroute, incorporez 10 cl de vin blanc sec et les noix.
- Faites fondre une autre noix de beurre et faites revenir brièvement les grains.
- Disposez-les sur la choucroute et servez.

5-Bacchus Chaud (pour 4)

- Lavez et brossez 2 oranges. Coupez-les en rondelles très fines.
- Versez une bouteille de 75 cl de jus de Bacchus corsé (Bacchus Madiran, ou bien Bacchus rouge Bordeaux, ou encore Bacchus Cahors).
- Versez le Bacchus et 5 cl de cognac dans une grande casserole.
- Y ajouter 1 cuil. à café de gingembre en poudre, une autre de cannelle en poudre puis une de 4 épices.
- Ajoutez ensuite 200 g de sucre roux et les rondelles d'orange.
- Laissez cuire 1 h, remuez de temps en temps sans faire bouillir.



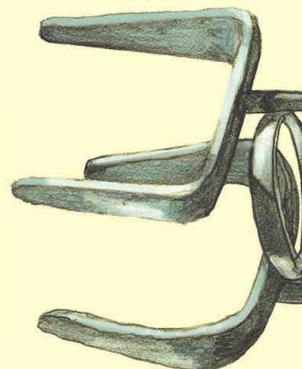


Comment aborder l'automne sans faire la part belle aux *Mycoelfes* ! Voici un petit florilège, ainsi que 3 recettes. Bonne cueillette !



6 - CÈPRECHAUNES À LA BORDELAISE

- Pour 4, nettoyez 1 kg de *Cèprechaunes* : coupez les pieds terreux et essuyez-les.
- Emincez-les. Pelez et hachez 2 échalotes. Lavez et hachez un petit bouquet de persil.
- Faites chauffer 2 cuil à soupe d'huile dans une sauteuse. Pressez le jus d'un citron dans la sauteuse. Faites étuver les *Cèprechaunes* à couvert pendant 5 min.
- Faites chauffer 2 cuil à soupe d'huile dans une poêle. Egouttez les *Cèprechaunes* et faites-les rissoler avec les échalotes pendant 10 min.
- Parsemez de persil haché et servez très chaud.



Piège à taupes
Outil idéal pour prendre les lutins de galeries : ils poussent le petit anneau en progressant et se retrouvent pincés.



7 - Sytadains farcis

- Pour 4, parez 250 g de gros *Sytadains*, détachez les pieds et hachez-en la moitié. Préchauffez le four à 250°C (th. 7-8).
- Pressez 2 gousses d'ail. Lavez, parez et hachez finement 1 oignon nouveau.
- Incorporez l'ail et l'oignon à 200 g de chair à saucisse ainsi que les pieds de *Mycoelfes* hachés.
- Ajoutez aussi 1 cuil à café de paprika doux, ½ cuil à café de noix de muscade, ½ cuil à café de noix de cannelle, ½ cuil à café de poivre noir et 1 zeste de citron.
- Salez, poivrez, ajoutez 2 cuil à soupe de crème et mélangez.
- Huilez un plat allant au four, déposez la farce dans les *Sytadains* rangez-les dans le plat, arrosez d'huile d'olive et faites cuire 7 à 12 min au four.



8 - Beaux-laiðs grillés

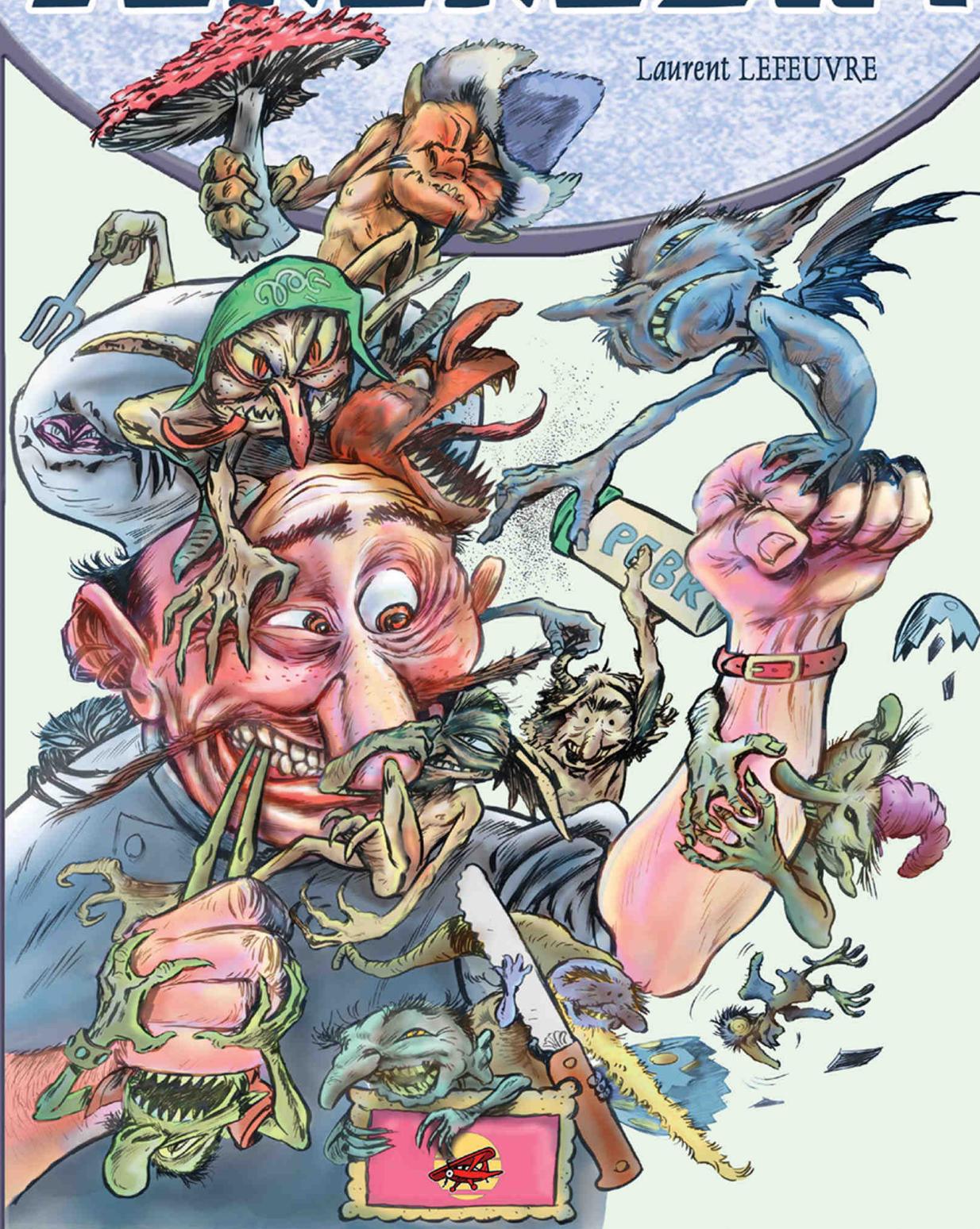
- Pour 6, nettoyez et parez 1,2 kg de *Beaux-laiðs* (pas trop gros) : ciselez légèrement les chapeaux.
- Préparez une marinade : pressez un citron et mettez le jus dans un saladier.
- Pelez 2 gousses d'ail et pressez-les au dessus du saladier.
- Lavez et ciselez 1 petit bouquet de persil.
- Ajoutez 6 cuil à soupe d'huile d'olive, une pincée de poivre de Cayenne.
- Salez et poivrez. Enrobez délicatement les *Mycoelfes* de ce mélange et laissez-les marinier au moins 30 min.
- Egouttez les *Beaux-laiðs* et faites-les griller sur le barbecue ou sous le gril du four pendant 5 min.



Collection découverte

30 recettes de lutins VÉNÉNÉUX ?

Laurent LEFEUVRE



EDITIONS P'TIT LOUIS