

# Nos recettes magiques

Dans le cadre d'une séquence sur le conte, nous avons réalisé un grimoire de recettes magiques.

Nous avons d'abord effectué au CDI des recherches documentaires sur le vocabulaire culinaire et des noms « exotiques » de plantes et d'animaux.

Ensuite, avec notre professeur de français, nous avons imaginé et rédigé notre propre recette, en réinvestissant le résultat de nos recherches.

Pour finir, avec le documentaliste, nous avons utilisé un logiciel de retouche d'image (artweaver) pour illustrer les effets de nos potions.

A vos casseroles et bonne dégustation !  
Que ces potions entrent vite en action !

La classe de 6<sup>ème</sup> C



## Biscuits a la guimauve

Très facile : ★ - ★

préparation: 1h30

cuisson : 50 min

Ingrédients (pour 5 personnes):

4 langues de pythons

50cl de venin de serpent d'Afrique

7 Libellules fauves

Une bouteille de 2l d'Alcool à brûlé

### RECETTE :

Ajouter les 4 langues de pythons dans le chaudron.

Découper les 7 libellules fauves en rondelle puis les plonger dans le chaudrons .

Mettre la bouteille de 2L d'alcool à brûlé avec les libellules fauves .

Ajouter le venin de python d'Afrique puis mélanger avec une cuillère en bois le tout pendant cinq minutes.

Formule à dire a la fin de la cuisson: « Windowswindesewindase que tu sois élastique ».

Jordan Acher





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Le cocktail merveilleux

- Apéritif

- Difficulté:●●●

### Liste des ingrédients:

- 1 kg de langue de belle mère
- des moustache de lion et de tigre blanc
- 2 kg de coquille de tortue
- 4 litres d'eau
- 3 morceaux de charbons
- de l'huile d'olive
- 1 kg de graisse de vache
- 3 kg trompette de la mort
- 1 de tête d'oie
- 2 kg de lait de chèvre
- 5 plumes de pigeons
- 3 oignons

### Préparation:

- Faire tremper dans l'eau 5 min les trompettes de la mort puis les couper en petits morceaux et les mettre dans un saladier
- Ajouter les 2 moustaches de lion dans le saladier
- Découper les moustaches de tigre en petit morceaux puis les mettre dans le saladier
- Faire fondre la graisse de vache avec le charbon dans un saladier
- Ajouter les 5 plumes de pigeon dans le saladier
- Découper en tout petits morceaux les langues de belle mère
- Puis faire revenir à la poêle avec 1 oignon les langues de belle-mère
- verser les langues de belle-mère dans un ramequin mettre le ramequin à refroidir
- Prendre les coquilles de tortue dans une poêle avec de l'huile d'olive et 1 oignon
- faire sauter les coquilles de tortue pour avoir un peu le goût de l'oignon
- Déplumer la tête d'oie puis prendre le bec de l'oie
- Et puis casser en petit morceau le bec
- Faire revenir les morceaux de bec avec l'oignon
- Mélanger le tout les ingrédients dans la marmite

### Incantation :

- Dire en mélangeant « missmoussmiammiam » tourner la baguette 3 fois autour de la marmite jusqu'à ce que la potion devienne bleue .

- BASSET Juliette





Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>

## Shampooing chauvellus barbelus

Assez facile

Très coûteux

Préparation : 45 min

Cuisson : 10 min

### Ingrédients (pour 1 personne) :

- 50cl de shampooing anti-pelliculaire au vomit de vache
- 25g de crème antirides
- 10g de beurre
- 10 chewing-gums déjà mâchés
- 5 queues de crocodiles
- 5 parts de tête de moine.
- 1 tête d'âne
- 1 intestin d'homme
- Une patte de chat crue sans poils
- Un sympétrum vulgaire
- Une branche de suzanne aux yeux noirs.
- 1 cheveu de schtroumpfette
- 1 cuillère à café de bave d'éléphant
- 1 demi-poirron ( si on veut rajouter du piquant )
- 50cl de lait
- 25cl d'eau minérale
- Une pincée de poivre noir
- Une pincée de sel

### Préparation :

Dans un cul de poule, mélanger la crème antirides avec l'intestin d'homme. Mettre le mélange dans frigo. Écraser les 5 queues de crocodile avec un hachoir. Les ajouter au mélange.

Prendre la patte de chat et la couper en deux dans le sens de la longueur. Sur les 2 parties de la patte, ajouter une pincée de poivre noir. Recoller les deux morceaux de la patte et la mettre dans le four 2 min à 200°. La sortir du four et mettez la à présent dans le frigo.

Faire fondre les 10 chewing-gums avec les 10g de beurre dans une casserole pendant 5 min. Quand les chewing-gums sont fondus, les ajouter au mélange.

Reprendre la patte, avec une fourchette, faire des trous dedans et ajouter au mélange.

Couper en carrés le sympétrum vulgaire à l'aide d'un couteau. Ajouter tous les petits carrés dans le mélange.

Couper en morceaux la branche de suzanne aux yeux noirs et les mettre dans le cul de poule.

Sortir le cul de poule avec le mélange. Verser 50cl de lait tout en mélangeant avec la cuillère à soupe. Verser les 25cl d'eau minérale.

Couper en 5 parts égales la tête de moine. Mettre dans le mélange.

Couper délicatement la tête d'âne en 4 parts égales. Éplucher la peau, les poils, les yeux et le nez. Jeter à la poubelle les épluchures.

Reposer la tête d'âne épluchée au congélateur dans un plat.

Dans un saladier, mélanger les 50cl de shampooing au vomit de vache avec 1 cuillère à café de bave d'éléphant. Verser le tout dans le cul de poule.

Sortir le plat avec les morceaux de tête d'âne du congélateur et mélanger avec les ingrédients du cul de poule.

Mélanger pendant 1 min le tout et ajouter une pincée de sel pour assaisonner. Penser à aérer la pièce et à mettre du désodorisant dans toute la pièce pour évacuer les odeurs désagréables. Vous pouvez ajouter un demi poirron pour ajouter du piquant.

Formule magique : Après avoir appliqué le shampooing, il vous suffit de prononcer cette formule : « Chevellus barbelus magicus ! »

Effets : Vous faites votre douche normalement avec ce shampooing spécial et vous deviendrez cheuve avec une barbe verte.

Recherchez plus sur <http://www.5000punchettes.info>

Mylène Baudet



Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>

## Soupe Lézardotomato

Coût: \$\$

Préparation: 20 min

Cuisson: 15 min

### Ingrédients:

1 kg d'argile

10 l de tomate jaune

1 l de sang de lézard

3 pots de peinture vert tonique

10 lézards vivants

10 cl de sève de pin

5 craies vertes

5 libellules

3 écailles de saumon

1 mouche

### Préparation:

Dans une grande marmite, mettre les 10 l de soupe à la tomate jaune et les 10 cl de sève de pin.

Dans le mixeur, mettre les 3 pots de peinture, les 5 craies et les écailles de saumon, et mixer le tout.

Dans le cul de poule, mettre les libellules et la mouche entière. À l'aide du pilon écraser la mouche et les libellules et verser le contenu du mixeur.

Verser le contenu du cul de poule dans la grande marmite et remuer à l'aide d'une grande spatule. Mettre le litre de sang et l'argile dans la marmite et remuer.

Faire cuire la potion 10 min à 90°C. Après la cuisson mettre les 10 lézards vivants et cuire les 5 min (les empêcher de sortir).

Votre potion est prête à être dégustée.

**EFFETS:** transformation instantanée en lézard (Attention ! Si vous la donnez à une personne qui a un cœur pur, une malédiction tombera sur vous).

**INCANTATION:** « lézarda terra des dieux terribles des puissances magistrales lézardo terro » (à dire pendant que vous mettez les lézards).

MAEL BEVETEAU--DES MOULIERES





*Parchemin réalist sur <http://www.5000parchemins.info>*

# SOUPE AUX ANIMAUX

Préparation : 1 heure

Cuisson : 40 min

Ingrédients ( pour 8 biscuits)

1 peau de cheval

100g de beurre

9 os de souris

2 l de bave de crapaud

2 yeux de chat

une goutte de potion

Avec un couteau ,couper la peau de cheval ,la mettre dans un moule à biscuit et la cuire dans le four à 200°c pendant 15 min

Mettre le beurre dans un verre et le faire fondre dans le micro ondes, étaler le beurre sur la peau de cheval .

Mixer les 9 os de souris et les 2L de bave de crapaud

Une fois le tout mixé, versez sur la peau de cheval et mettre dans le four à 200°c et vous attendez 40 min

Quand tout est fini mettez un goutte de potion .

Formule à dire avant de déguster ces biscuits : «

Ise animaux qui en mangent se transforment en monstre tout bleu

Micky Briard Co





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

# GÂTEAU DU FRUIT DU DEMON

Difficulté : ★★★★★

Bon marché : ⚡

Préparation : 2h15

## Ingrédients

50 têtes de poules  
20 queues de rats  
150 cl de grenadine  
150 cl de Ricard  
10 coquilles d'escargot  
10 limaces  
8 mille-pattes  
7 nageoires de raies  
6 yeux de requins  
5 langues de caméléons  
4 morceaux d'écorces d'arbre  
1 colonne vertébrale de cheval  
50 g de poivre

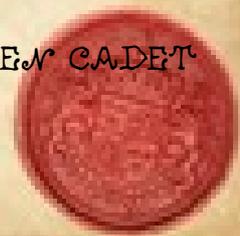
## RECETTE

- ° Dans un mixeur mélanger la grenadine, le Ricard et le poivre.
- ° Écraser les 20 queues de rat et les 50 têtes de poules avec un pilon jusqu'à ce que les gros morceaux disparaissent.
- ° Couper les 7 nageoires de raies en cubes et faire revenir à la poêle.
- ° Mélanger dans un saladier les 6 yeux de requins et les 8 mille pattes.
- ° Incorporer les 10 limaces dans les 10 coquilles d'escargots.
- ° Couper la colonne vertébrale de cheval et les 4 morceaux d'écorces d'arbre en petits cubes.
- ° Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et ensuite les mettre dans un moule à gâteau.
- ° Cuire au four pendant 2h15 à 200°.

À dire avant de manger le gâteau : « Isuffy Ace Sabot Smocker pipo ».

Ce gâteau transforme les membres en fumée.

FABIEAN CADET





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## La tarte qui fait pousser des yeux

### Ingrédients

- 1 queue de chat
- 50 g du venin de serpent
- 20 g de la bave de crapaud
- 5 œil de bœuf
- 1 pincée de la poudre de perlimpinpin
- 60 g de la farine de toile d'araignée
- 3 œuf de dragon
- 2 ail de chauve souris
- 1 litre d'eau

Temps de préparation : 44 h

Facilité : ★★ ★

### Préparation

Mettre dans une tourtière préchauffer le four température feu de l'enfer pendant 24 heures

D'abord mettre les œufs entiers et mélanger les mousses. Ensuite verser le reste des ingrédients dans le chaudron

Mélanger la queue de chat ,le venin de serpent ,la poudre de perlimpinpin avec un fouet

Dire la formule : « boulgiboulga » juste avant que personne la mange la tarte et son visage se couvrira d' yeux

- Alexandra Camus





Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>

## Soupe de l'enfer

qui retire l'âme  
de la  
personne qui la boit

### Incantation

Prononcez la formule cerbeus hadeus

### Temps de préparation :

3 heures

### Facilité

difficile

### Ingrédients

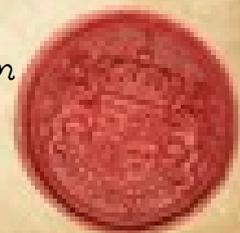
- 1ls de bile de dragon.
- 1 patte de ragondin.
- 1 queue de scorpion.
- 1 jaune d'œuf de griffon.
- 5 pincées de poudre de fée.
- 1 pincée de charbon.
- 1 œil de piranha.
- 14 grammes de champignons amanites.
- 1 abdomen de veuve noire.
- 1crin de licorne.
- 1trompe de mouche.

### Recette

- Mettre la bile de dragon dans un chaudron chauffé à 250 degrés.
- Couper en rondelles les pattes de ragondin et les mettre dans le chaudron.
- Éplucher la queue de scorpion puis la jeter dans le chaudron.
- Battre le jaune d'œuf de griffon, mettre 5 pincées de poudre de fée et 1 pincée de charbon
- Laisser reposer pendant 1 heure.
- Enlever la rétine de l'œil du piranha et la mettre dans le jaune d'œuf et verser dans le chaudron.
- Introduire dans la potion les 14 grammes d'amanite et y mettre l'abdomen de veuve noire.
- Introduire le crin de licorne attaché à la trompe de mouche.

Effet de la potion: Elle retire l'âme de celui qui la boit.

Felix Cauchon





## Glace Triple Tête

Glace pour avoir 3 têtes

Difficulté : ●●●●○

Très coûteux : € € € €



Préparation : 1h

Temps de congélation : 30 min

### Ingrédients :

- 200 ml de lait
- 14 malabars
- 20 g d'écorce d'arbuste aux bonbons
- 14 g d'oeuf de gomphus pulchellus
- 12 g de poils de chien
- 1 langue de belle-mère
- 4 feuilles de noisetier des sorcières
- 30 pattes d'agrion mignon
- 1 g de piment rouge
- 2 pincées de curry et de sel

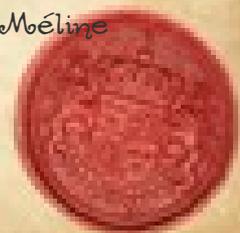
### Préparation :

- Dans un saladier mélanger le lait, la moitié des oeufs et le piment. Faire chauffer 1 min au micro-ondes.
- Couper les feuilles, les pattes d'agrion mignon en petits morceaux et ajouter à la préparation.
- Mixer les poils de chien, la langue de belle mère et le reste des œufs.
- Mélanger le tout ensemble.
- Faire fondre les malabars et y ajouter la préparation, mélanger, ajouter le sel et le curry.
- Mettre au congélateur pour obtenir quelque chose de dur.

Dire :

« Oeil de loup et feuille de chou, trois têtes te pousseront d'un coup »

Méline





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Transformas Fabulas !

Facile: ★ ★ ★

Préparation: 20 minutes

Bon Marché : \$\$\$

cuisson : 45 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes :

9 œufs pourris

4 yeux de crapaud

3 champignons (non lavés) coupés en 6 morceaux

3 oignons lavés et coupés en 15 morceaux

2 pommes lavées coupées en 2 morceaux

1 queue de rat

100g de sel (gros)

125g de poivre (fin)

1,5 litre d'eau

### PREPARATION :

Dans le saladier, verser la bave de crapaud

Puis ajouter 2 oignons coupés en 10 morceaux .

Ajouter les 2 pommes lavées coupées en 2 morceaux et verser un champignon non lavé et mettre tout le sel .

Ajouter la queue de rat et les 9 œufs pourris .Attention! bouchez-vous le nez ça sent très mauvais

Au bout de 3-4 minutes ajoutez le poivre et l'eau

20 minutes mixer le tout et le tour est joué !

Bon Appétit !!!

### Effet de la potion :

Elle transforme les personnes qui goutent cette recette. La tête se transforme en objet (livre) et le corps ne change pas .

Formule : à répéter en faisant la potion! « Transformas fabulas te tusse »

Zaira Davletgariev « Mangez cette recette sinon vous le regretterez »





Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>

## Marmitau mouchalau



difficultés :

Effet : transformer les méchantes personnes en mouche

Temps de préparations : 30min

cuisson: 40 min

Ingrédients : (pour 250 personnes)

- 6 yeux de barracuda.
- 100 jaunes d'œufs à l'armagnac.
- 50 têtes de coqs.
- 100 l d'alcool à 90°.
- 5 cœurs mixés de mammoth.
- une centaine de mentos à la menthe fraîche.
- 100 l de Coca Cola .
- 50g Sel.
- 100g Poivre.
- 50g Mayonnaise.
- 50g Ketchup.

Préparation:

- Faire chauffer les 50 têtes de coqs ,les 5 cœurs mixés de mammoth et les 6 yeux de barracuda.
- Battre les 100 jaunes d'œufs à l'armagnac ,puis
- Verser le Coca Cola dans la marmite mélanger avec une centaine de mentos à la menthe fraîche. Puis ajouter les 100 jaunes d'œufs
- Mélanger le tout avec 100l d'alcool à 90°.
- Pour un meilleur goût mettre 50g de sel , 100g de poivre , 50g de mayonnaise ,50g de ketchup.

a.bracada.bra moucharde cadis

Steve Dienis





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Recette pour être la plus moche du monde .

Crème pour le visage

Difficile:



Bon marché:€

Préparation:2h

Ingrédients:

- 100 grammes de libellules aux pattes bleues
- 200 grammes de champignon
- 15 cl d'eau
- 30 cl de sirop de bubble-gum
- 100 grammes de Haribo Dragibus
- 5 gousses de vanille
- 7 petits raisins blancs pas secs
- 6 bananes
- 12 courgettes
- 10 concombres
- 100 grammes de noix de coco
- 100 grammes de farine.
- 20 bouchons

Préparation:

Dans un saladier mélanger les libellules, la moitié des champignons 10 cl d'eau. Faire chauffer 2 minutes au micro-onde.

Mettre les 30 cl de bubble-gum, avec 10 grammes de haribo dragibus puis mélanger les 5 gousses de vanille avec les 7 petits raisins blancs pas secs rajouter les bananes puis mélanger.

Mettre les 20 bouchons et pour finir les 100 grammes de farine .

Dire la formule quand la personne met sa crème pour être la plus moche du monde :  
« Abria.bropoudipoudiba ».

Anais Dijoux





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Gâteau de glace

Prix: € € € € €

Difficulté : ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Cuisson: 45min à 150 degrés

Préparation: 15min

### Ingrédients:

50 Lestes barbares

3 œufs de poule

100 g de champignon malfaisant

30 g de farine

3 litres de sang de licorne

1 goutte de bave de licorne

8 glaçons

100 g de neige

12 stalactites

### Préparation magique:

Casser les œuf dans un saladier, mélanger puis incorporer la farine en mélangeant en forme de huit. Verser le sang de licorne dans le mélange. Puis laisser reposer pendant 6 min.

Couper la tête des Lestes Barbares. Couper les champignons malfaisants, puis les mettre dans la préparation. Verser la bave de licorne, puis mélanger.

Verser la préparation dans une casserole, beurrer puis enfourner.

Quand c'est cuit, prendre une bassine puis mettre : la neige, les stalactites et les glaçons.

### Formule magique :

« Glaçous ,glaçoum,glaçarc, glacar. »

Bon appétit Mi !Mi!

Chloé Fayollet





Parchemin réutilisé sur <http://www.5000parchemins.info>

## SOUPE DE LA MORT

Temps de préparation: 20 minutes

Cuisson: 3 heures

### Ingrédients

1L d'eau de mer

500g anguilles

1kg calamars

1kg maquereaux

10g Pélicules de Mulk

50g De la poudre de craie

10g De la moustache de fourmi

10g ailes de abeilles

- Dans une marmite faire couler l'eau de mer, les anguilles, les calamars, les maquereaux et mélanger avec un squelette de bras (un radius). Puis le verser dans la marmite ;

- Ajouter les pellicules de MULK, la poudre de craie, les poils de moustaches de fourmi. Faire cuire pendant 3 heures.

- Ajouter les ailes d'abeilles.

- Remuer une minute puis manger comme une soupe.

Après avoir mangé la soupe vous allez vous transformer en feu.

« Turlututu chapeau pointu, tralalala en feu tu te transformeras. »

ANATOLE FYAD





## Crème de père Noël

### Ingrédients pour 6 personnes:

4 joues de cheval

2kg de vers de terre

10 kg de pommade

10 pattes de lézard pourries

poivre très fort

3 ongles de pied d'animaux

2 yeux de pieuvre

Oignons et 4 ou 5 pommes de terre pourries

4kg de

### Les effets:

Elle va vous transformer en père Noël pas très agréable et méchant .

### Préparation

Faire rissoler dans une marmite 2kgs de vers de terre avec un peu de salive de chien , les oignons pourris , puis mettez à feu doux , mélanger avec une cuillère à soupe afin que ça ne brûle pas . Dans un baignoire , faire mariner pendant 1M

4 joues de cheval

10 pattes de lézards

3 ongles de pied d'animaux

2 yeux de pieuvre

2 kg de poivre très fort

Dans une casserole

Faire sauter les pommes de terre pourries avec 1kg de poivre très fort et un peu de pommade (au piment serait préférable )

Passer au mixeur la préparation des vers de terre et des pommes de terre , mixer jusqu'à obtention d'une crème onctueuse

Mélanger la crème honteuse à la marinade et laisser refroidir

Servir bien froid dans un cul de poule . Formule à dire après qu'on l'ai bu: « Posiaverrua. »

Gatine  
Corentin

BON  
APPETIT





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

# Bonbons à la mandragore (bonbon magique)

Difficulté : ★  
Bon marché : € €  
Préparation : 1h30

Ingrédients:(pour 1 Kg de bonbons)

- 1Kg de sucre
- 3 L d'eau
- 500ml de vinaigre de Xérès
- 500g de mandragore
- 400g de plantes carnivores (mortes)
- 300g d'ornithogale
- 250g de paradisiea
- 200g de gozothamnus
- 150g de calendula
- 150g d'orties sécher
- 2 ailes de chauve-souris
- 100g d'os de chat noir

## RECETTE

-La veille, mettre à ramollir les os de chat noir dans un saladier avec le vinaigre de xérès. Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

-Remplir un chaudron avec l'eau et laisser sur le feu jusqu'à ébullition.

-Récupérer vos os de chat noir, les égoutter, inciser et les vider.

-Une fois que l'eau bout, émietter au-dessus du chaudron les 150g d'orties.

-Mixer les 2 ailes de chauve-souris, les 400g de plantes carnivores, la calendula, la mandragore, l'ornithogale, le gozothamnus et le contenu des os ajouter la mixture dans le chaudron.

-Remuer pendant une heure avec une cuillère en bois.

-Faire fondre le sucre ajouter au chaudron puis filtrer.

-Former les bonbons.

-Les laisser reposer une demi-heure.

-Une fois le bonbon mis en bouche dire: « Achèribibi achèribiba rouelle patapouf à la babiche. »

Isouise Guillard



*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Choux à la tête

Dessert

prix: € € € € €

difficulté: ☺☺☺

préparation: 45 min

cuisson: 30 min

### liste des ingrédients

- 7 Zygoptères
- 6 Queues de lion
- 5 Tablettes de chocolat
- 5 Calycanthus
- 4 Langues de belle-mère
- 4 lestes fiancés
- 3 Réglisses sauvages
- 3 Pommes de terre
- 2 Petites nymphes au corps de feu
- 2 Euphorbias
- 2 L d'eau

### RECETTE

- Sortez un autocuiseur ou une marmite
- ensuite doser de l'eau jusqu'à la moitié , laisser chauffer pendant 3 min
- Mixer les 5 calycanthus ,les 2 euphorbias et 2 tablette de chocolat fondu,
- Puis laisser reposer pendant 5 min,
- Verser tout le mélange dans l'autocuiseur.
- Couper en fines tranches les 6 queues de lion ,les 4 langues de belle-mère puis verser
- Ajouter ensuite les 3 dernières tablette de chocolat fondu
- Couper très finement les 3 réglisses sauvages, les 3 pommes de terre, les 7 zygoptères, les 2 petites nymphes au corps de feu et les 4 lestes fiancés,
- Verser ensuite toute la mixture ,puis mélanger avec une cuillère en bois,
- Dans un verre doseur mettre 200 ml d'eau et 2 fiole de colorant alimentaire vert ,
- Laisser cuire pendant 1h00 puis servir.

Ensuite dites

« EilbaEilbiEilbou » (ça fera la tête en chou-fleur à la personne qui vient de le manger)

Elsa





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Crème glacée aux crottes de nez poilue

Dessert

Très facile: ●●●●



Bon marché: € € € €

Effet: Fait grossir toutes les parties du corp

Préparation: 4 heures

Cuisson: 2 heures et 8 heures au frigos

### Ingrédients:

- 8kg de crottes de nez poilues
- 2kg de sucre arc-en-ciel
- 1,5 litre de lait d'amande
- 100g de colorant alimentaire de couleur arc-en-ciel
- 2 branches d'arbres à pompon
- 2 branches d'arbres à perruque
- 1 branche de kikuyu
- 3 anax cyclope
- 9 queues de chat
- 2 bourgeon de langue de belle mère
- 150 gouttes de goyave pressée
- 22 gouttes de sève de plante carnivore
- 3 cuillères tordues de crotte de chien
- 8 gouttes de venin de vipère
- 5 déesses précieuses
- 1 nymphe de feu
- 1 leste enfants
- 1 cordulie bronzée
- 1 sympétrum déprimé

### Incantation:

« piratage,piratage,babilibus,  
baracouda,crème glacée,au,crottedenez »

### Préparation:

- Verser dans le chaudron 8kg de crottes de nez séchées, laisser bouillir 5 à 6 minutes puis ajouter 150 gouttes de goyaves pressées.
- Verser dans un récipient et laisser refroidir.
- Mélanger jusqu'à obtenir une patte liquide et verser 100gr de colorant alimentaire de couleur arc-en-ciel faire sécher 9 queues de chat .
- Mettre au bain-maris pendant environ 8 heures.
- Ajouter 5 déesses précieuses, 1 nymphe au corps de feu, puis 2 branches d'arbres à pompon et 2 branches d'arbres à perruque et enfin tremper la leste enfant dans votre mélange.
- Puis ajouter 2 bourgeon de langues de belle mère.
- Mélanger dans un cul de poule : 8 gouttes de venin de vipère, 22 gouttes de sève de plante carnivore et mélanger 1,5l de lait d'amande et tremper 3 anax cyclope.
- Mettre nos mélange dans le chaudron, lancer 1 cordulie bronzée et 1 sympétrum déprimé, prendre les 3 cuisses de grenouille et 3 cuillères tordues de crotte de chien.
- Et pour finir ajouter 1 branche de kikuyu et 2kg de sucre arc-en-ciel !!!!!

« MésaMgEr Ise ToUt A l'Air De D'une IsoVcMe !!!!! »

Amak





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Savon invisibilus!



Pour 3 savons

Difficultés : ●●●

Prix/Coût : € € € €

Préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 45 minutes

### Ingrédients :

- 450 g d'huile d'arachide
- 58 g de soude
- 160 ml eau déminéralisée
- 10 cordulies bronzées
- 6 gomphus simillius
- 5 kikuyus
- 3 ails de chien
- 3 anaxs cyclope
- 2 branches d'arbre à pompon
- 2 sympétrums déprimés
- 1 branche d'arbre à savon
- 1 langue de belle-mère
- 1 queue de chat

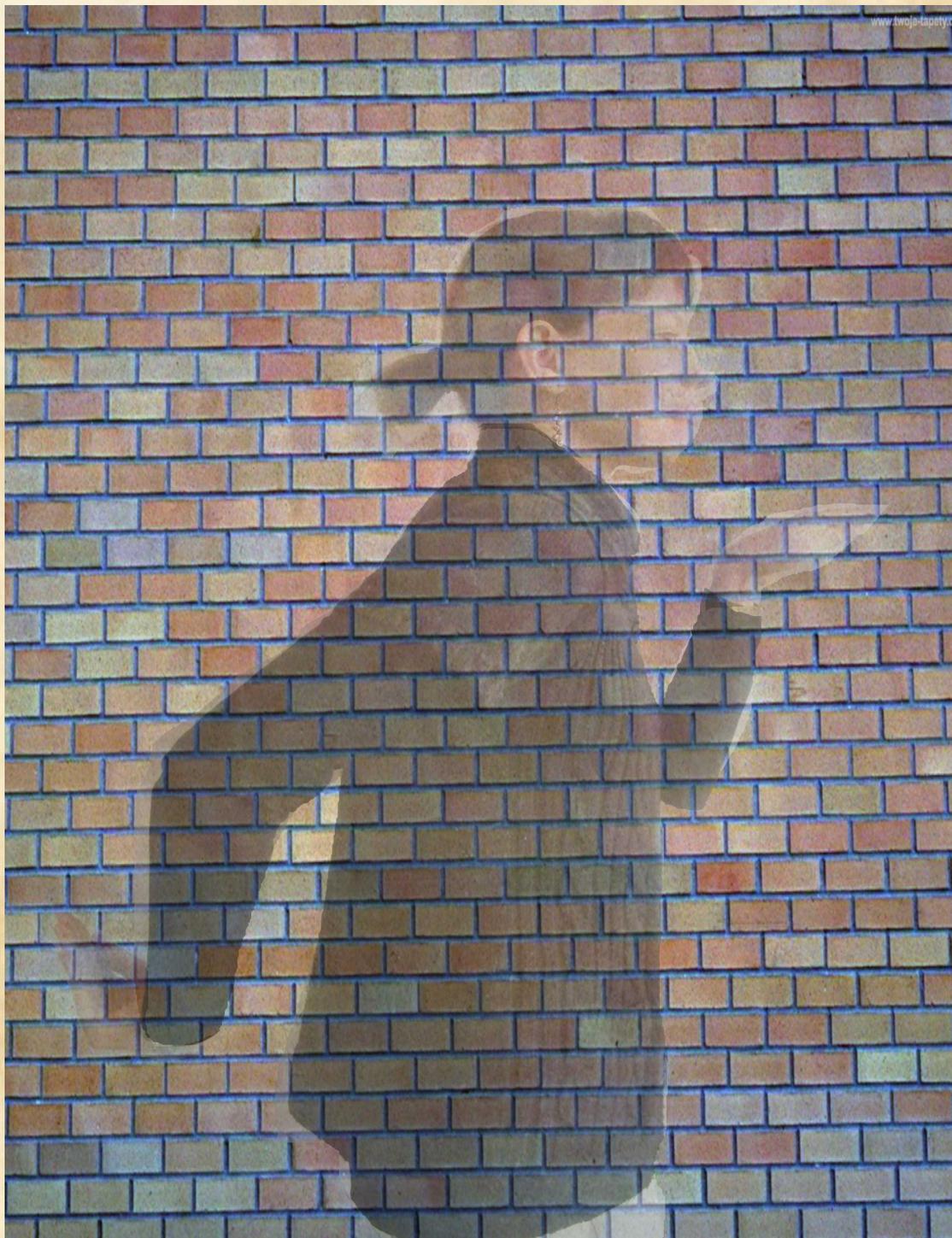
### Préparation :

- Dans une marmite, mettre une branche d'arbre à savon, d'arbre à pompon et les sympétrums déprimés effilés et y ajouter les kikuyus grossièrement émincés.
- Puis couper en 6 délicatement la langue de belle-mère, ajouter à la préparation.
- Ensuite, mettre les 3 gousses d'ails de chien, la queue de chat dans un mortier.
- Puis hacher dans le hachoir la déesse précieuse, les gomphus simillius, les anaxs cyclope et les cordulies bronzés.
- Dans un cul de poule, mettre l'huile d'arachide, la soude pour éviter les brûlures et l'eau déminéralisée.
- Ensuite, mélanger les 2 préparations avec le batteur.
- Égoutter dans un chinois et chemiser la préparation dans un moule.
- Après, cuire le tout dans un four 3/4 d'heure à 200 C° dans un moule.
- Et enfin, laisser reposer la préparation pendant 3 jours et chiqueter le tour du savon pour qu'il soit le plus beau possible

« Chou bidou bidou oeil de chat et queue de rat invisible tu deviendras ! »

Lucie





Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>

## Potion ailanous

difficulté☆☆☆

Effet : faire pousser des ailes dans le dos

Temps de préparation : 1h30

### INGREDIENTS:

1 litre d'eau.

#### Plantes:

1 agave à cou de cygne

1 main de Bouddha

1 épine du Christ

1 arbre à jade

1 langue de belle mère

1 yucca pied d'éléphant

1 lis crapaud

1 œil de paon

1 barbe de vieillard

1 trompette de la mort

#### Insectes :

1 anax cyclope

1 leucorrhine douteuse

1 leucorrhine à gros thorax

1 agrion à fer de lance

1 ténébrion

1 scarabée girafe

### PREPARATION :

1 Mettre l'anax cyclope, la leucorrhine douteuse, la leucorrhine à gros thorax, l'agrion à fer de lance, le ténébrion et le scarabée girafe **VIVANTS**, avec 50cl d'eau dans le mixeur, puis les mixer pendant 10 min (Ils sont résistants).

2 Écraser avec l'aide du pilon (en ne gardant qu'une feuille pour chaque plante) la trompette de la mort, l'agave à cou de cygne, la main de Bouddha, l'épine du Christ, l'arbre à jade, la langue de belle mère, le yucca pied d'éléphant, le lis crapaud, l'œil de paon et la barbe de vieillard. Ne récupérer que le jus.

3 Mettre le jus des plantes et les insectes dans une casserole, puis porter à ébullition avec 1L d'eau. Laisser cuire 1 heure.

4 Une heure plus tard, mettre le tout dans un flacon. Maintenant vous pouvez le boire en disant « **AILANOUSPOUSSANOUS** » et des ailes vont vous pousser dans le dos!

### Incantation :

Boire la potion puis dire « **AILANOUSPOUSSANOUS** »

Maxence LE GRAND





Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>

## Pommudus flammus

facilité: ★

temps de cuisson : 1 heure

temps de préparation : 30 min

### Ingrédients pour 1 personne:

500 ml de pipi congelé  
10 pois de senteur  
5 plumes d'Indien  
3 leucorrhines à gros thorax  
3 têtes d'éléphants  
2 fleurs d'araignée  
2 feuilles de gélatine  
2 mains de bouda  
2 agrions mignons  
1anax empereur  
1 bousier  
1 litre d'eau chaude  
1 volaille moisie

### PREPARATION:

- 1) Avec le couperet, coupez finement les 5 plumes d'Indien puis coupez les têtes d'éléphant grossièrement. Mélangez le tout dans le chaudron.
- 2) Prenez la tronçonneuse et coupez en petits dés la volaille moisie .  
Arrangez-vous pour quelle rentre dans le mixeur.
- 3) Ajoutez dans le mixeur 2 fleurs d'araignée, 2 leucorrhines à gros thorax et 2 agrions mignons. Mixez le tout.
- 4) Ajoutez l'anax empereur et le bousier dans le chaudron.
- 5) Écrasez les 10 pois de senteur et les 2 mains de bouda avec la spatule.
- 6) Versez le tout dans le chaudron ainsi que les 500 ml de pipi congelé, les feuilles de gélatine et le litre d'eau chaude.
- 7) Mélangez le tout avec un fouet pendant 20 min et chauffez le chaudron à 200°.
- 8) Versez le tout dans le tube a pommade et ce sera prêt !!!!!

**ATTENTION:** prononcez « koala et pouta plein de flamme tu seras » avant d'appliquer la pommade

Maël Ise Moener



*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Soupe aux verrues

### Ingrédients :

- 1 poil de queue de chat
- une racine d'abricotier japonais
- 1 queue de lièvre
- 1 gousse d'ail de chien
- 1 tout petit morceau de boeuf
- 3 cuillères de bave de crapaud
- 2 petits poils de souris

### Préparation :

Prendre la marmite, y mettre l'eau chaude.

Mixer le tout petit morceau de boeuf et l'ajouter à l'eau dans la marmite.

Verser dans la marmite le poil de queue de chat, des petits morceaux de racine d'abricotier, la queue de lièvre, une gousse d'ail de chien, 3 cuillères de bave de crapaud et les 2 poils de souris.

Cuire la préparation 1h30 à feu doux.

Laisser refroidir.

Dire la formule « verrues taturées des verrues » juste avant que la personne ne boive la soupe, et son visage se couvrira de verrues !

Sarah Isegoupil





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Crème de laideur

Très difficile

Bon marché : € €

Préparation: 5h30min

Cuisson: 1h30min

### Ingrédients (pour 8 personnes).

Une fiole de colorant violet  
2 Anax junius  
3 Agrions jouvencelle  
5 Yeux de bœuf  
10 Lestes barbares  
18 Roses de casquette violettes  
40 Lestes d'enfants  
40 Fèves de cochon  
60 Strophaires vert de gris  
550g de trompettes-des-anges  
1kg de volvaire gluante  
1kg de trompettes d'or  
2kg de fruit de dragon

### Préparation:

Couper les 40 fèves de cochons et les 2kg de fruits du dragon.

Mâcher les yeux de bœuf avec les anax junius et les agrions jouvencelles puis retirer les os.

Ajouter les volvaires gluantes avec les strophaires vert de gris puis mettre le tout dans le mixeur avec les trompettes-des-anges et les trompettes d'or.

Couper les lestes d'enfants avec les lestes barbare puis hachée le tout.

Mélanger tous les ingrédients précédemment préparés, puis mixer .

Puis verser dans le chaudron,et chauffer le tout pendant 1h30.

Mettre dans un pot et laisser refroidir.

Formule magique à dire à la fin: « emelinous banane à tous » en faisant des grands gestes.

Emeline LEMAISTRE





*Parchemin réutilisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Soupe aux vermicelles

Entrée

Très très facile



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients ( pour 3 personnes ) :

- 1 kg de vers de terre
- 4 l de bave de crapaud
- 6 yeux de rat
- 3 mygales
- 10 ongles de pied
- 100 ml de venin de vipère
- 2 kg de leste enfants
- 3 l d'eau
- 200 ml de bave de limace
- 2 kg de barbe à chèvre
- 6 œufs du diable

Préparation :

Avec un couteau, couper le kilo de vers de terre en petits morceaux puis les cuire à la casserole.

Toujours avec le couteau, couper en deux morceaux les 6 yeux de rat et les mettre dans la casserole. Arracher les pattes des mygales et les ajouter dans la casserole .

Ajouter les 10 ongles de pied puis mettre le tout dans un chaudron en y ajoutant les 4 litres de bave de crapaud .

Avec une râpe, râper les 2 kg de leste enfants et les mettre dans le chaudron en y ajoutant les 3 litres d'eau et les 100 ml de venin de vipère .

Couper les 2 kilos de barbe à chèvre et les mettre dans le chaudron.

Éplucher les œufs du diable et y ajouter les 200 ml de bave de limace .

Puis mettre le tout au mixer et mettre dans un pot au microonde et manger .

Effets: fait rétrécir

Incantation : « ratréci ratrécitou »





Parchemin réalist sur <http://www.5000parchemins.info>

## Tarte «Bouchigrossarespirou»

Dessert

facile : ★☆☆

Bon marché : €

### Ingrédients:

- 200g de boue
- 50g de terre
- 40g de bourgeons de saule pleureur
- 10 cordulies métalliques
- 9 feuilles d'arbre aux saucisses
- 8 lestes italien
- 7 réglisses de montagne
- 5 poignées de suzanne aux yeux noirs
- 1 branche de cerisier
- 1 litre de bave de crapaud
- une poignée de crottes de lapin

### Préparation:

Préchauffer le four à 120°C

#### Pour faire la pâte :

Prendre un cul de poule (saladier) y mettre 200g de boue, 50g de terre et 1 litre de bave de crapaud .

Mélanger le tout avec une branche de cerisier.

Déposer les feuilles d'arbre aux saucisses entières sur la garniture dans le cul de poule, puis mettre le tout au four 1 heure à 200°C dans une coquille d'escargot (moule) .

#### Pour garnir la pâte:

Mixer 5 poignées de suzanne aux yeux noirs, 7 réglisses de montagne, 10 cordulies métalliques et 2 lestes italien. Mettre dans une autre coquille d'escargot puis mettre au four 5 minutes .

#### La finition:

Déposer la garniture sur la pâte puis mettre le tout au four 5 minutes à 120°C.

Une fois la tarte froide ,la décorer avec les 40 bourgeons de saule pleureur et la poignée de crottes de lapin.

Juste avant de déguster dire «bouchigrossarespirou». Et votre bouche sera trois fois plus grosses.

Juliette Mauduit





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Crème «Débilitouse»

crème hydratante pour le visage

difficile : ★ ★ ★ ☆

bon marché : €

préparation : 1h00

### Ingrédients:

- 3 litres de lait de vache
- 3 yeux gluants de tortue
- 1 nez de marcassin
- 1 pot de crème hydratante
- 1 branche de réglisse sauvage
- 1 crotte de mammoth
- 1 feuille d'arbre à canines
- 1 brindille de barbe à serpent
- 1 fiole de poison
- 1 anax cyclope

### Préparation:

Dans un chaudron baveux mettre 3 litres de lait de vache et un pot de crème hydratante.

Mixer une feuille d'arbre à canines, une brindille de barbe à serpent et une branche de réglisse sauvage. Ajouter cette préparation dans le chaudron baveux.

Mélanger le tout avec une cuillère en bois pendant 5 min.

Ensuite émincer l'anax cyclope et le nez de marcassins sur une planche en bois (il ne faut surtout pas une planche en plastique) et un couteau. Ajouter cette préparation dans le chaudron baveux.

Puis hacher avec un hachoir les 3 yeux gluants de tortue. Ensuite les ajouter dans le chaudron baveux et mélanger encore une fois la préparation avec une cuillère en bois pendant 10 min. Puis ajouter une goutte de poison.

Ensuite mettre cette préparation dans des moules de votre choix avec une louche puis laisser reposer pendant une journée au frais.

Appliquer le soir avant d'aller se coucher puis dire « 1 2 3 débilitouse ».

Emma METRAIS



*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

## Crème de Vampire Sanglant

Très difficile

Bon marché : €

Préparation : 4 heures



### Ingrédients :

- 1kg de champignons toxiques
- 200 gr de farine
- 4 gr de langues de belle-mère
- 2 dents de chauve-souris
- 4 l de sang d'animaux ( au choix )
- 1 tête de chauve-souris
- 3 kg de rat mort
- 5 gr de peau de serpent
- 1kg de steak haché cru

### Recette :

- Déballer les steaks hachés et les mettre dans le mixeur , mixer et mettre dans un saladier et laisser reposer dans le frigo.
- Pendant que les steaks hachés sont au frigo, prendre les champignons toxiques , les couper en cubes et les poser avec les steaks hachés.
- Couper la tête de chauve-souris , la mettre dans le mixeur et mixer.
- Mélanger avec les steaks hachés.
- Couper les langues de belles-mères en petit morceau, verser le sang avec les langues de belle-mère .
- Ajouter la peau de serpent , les rats morts entiers dans le saladier.
- Couper les dents de chauve-souris en petits morceaux avec le couteau de boucher
- Mettre le tout dans le saladier et prendre le saladier, laisser reposer dans le frigo pendant 20 minutes .
- Prendre le tout et battre avec le fouet et ajouter en même temps la farine.

Avant de l'appliquer dire 2 fois :

« Vampira Vampire, Vampiro, Vampiru, Transforme toi en Vampire ! » Et mettre sur la tête !

Iséa Simon





Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>

## Potion pour se transformer en elfe pour les nuls

Temps de préparation: 40min

Temps de cuisson: 20min

Facilité: ★ ★

Ingrédients:

3 ongles de pied de sportif

3 barbe bleu

2 litres de vomit de nourrisson

2 lis inca

2 lis crapaux

2 rhipsalis

1 épine du Christ

1 cactus de Noël

1 congre

1 foie de lapin

1 anax cyclope

1 agrion mercure

1 lecorine a large queue

Préparation:

1)

Macher grossièrement la rhipsalis, le lis inca, le lis crapaud et la barbe bleu les déposer dans le mixeur. Ajouter les épines du cactus de Noël, les épines du Christ, mixer. Conserver la mixture au frais.

2)

Mettre dans le pilon l'anax cyclope, l'agrion mercure et la lecorine à large queue et pilonner jusqu'à obtenir du jus d'insectes. Conserver au frais.

3)

Déglacer le congre et le foie de lapin récupérer le jus et mettre les ongles de pied dans le chaudron, les 2 litres de vomit de nourrisson conserver au frais.

4)

mélanger les 3 préparations et faire chauffer dans le chaudron pendant 20 minutes. Réciter l'incantation elfique « transformousse » et boire en même temps

Isucien





*Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>*

# Tetus légumus

## Soupe rustique

Très facile ★☆☆

Bon marché: €

Temps de préparation: 1h00

Cuisson: 0h30

### Ingrédients:

- 16 noyaux de cerise
- 13 L de sang
- 9 queues de chats
- 7 pommes de terre
- 4 pommes pourries
- 4 déesses précieuses
- 3 langues de belle-mère
- 3 nymphes au corps de feu
- 2 yuccas pied d'éléphant
- 2 queues de dragon
- 1 dent de lion
  - 1 carotte moisie
  - 1 gomphe à pattes noires
- 1 énorme piment rouge

### Préparation:

- Dans un chaudron, verser 13 litres de sang.
- Éplucher les 7 pommes de terre et mettre les épluchures dans le chaudron.
- Enlever la queue du piment, couper le piment en petits morceaux et le mettre dans le chaudron.
- Ajouter les 16 noyaux de cerise.
- Mélanger le tout avec un fouet tout en mettant les 4 pommes pourries entières.
- Couper la carotte moisie puis la rajouter dans le chaudron.
- Couper les racines des 4 déesses précieuses et des 3 langues de belle-mère et mettre le reste dans le chaudron.
- Couper les racines des 2 yuccas pied d'éléphant et des 2 queues de dragon et les mettre dans le chaudron.
- Enlever la tête des 3 nymphes au corps de feu et du gomphe à pattes noires, mettre le reste dans le chaudron.
- Écraser la dent de lion en miettes puis les mettre dans le chaudron.
  - Tout en mélangeant, rajouter les 9 queues de chats.
  - Mettre le chaudron sur le feu pendant une demi-heure.
- Mixer le tout.
- Quand la personne boit la soupe, dire l'incantation.

Incantation: « Iségumalalila »

Margot Tomnoir



bon  
appétit!



source: <http://ec-45-tour-auvergne.scola.ac-paris.fr/IMG/gif/13-SORCFUMET.gif>

Parchemin réalisé sur <http://www.5000parchemins.info>

