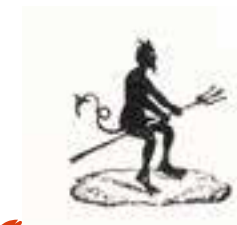




Texte, illustrations et photos Audrey BASSET
aka Se Faire Food



SOMMAIRE



Elvis presse lait **p2** . The Rhum Aways **p3** . Prodius **p4** . Grog Dylan **p5** . GinXS **p6**
Max Calvalera **p7** . Thé lait phone **p8** . Super Trempe **p9** . Slipnuts **p10**
Bread Kennedys **p11** . Lunasticks **p12** . Oeufs rythme mix **p13** . Defscones **p14**
Santananas **p15** . Brie d'heure **p16** . JJ Kale **p17** . Fu manchoux **p18**

PLAT C'EST BEAU

Dim Sum 41 **p2** . Rabe Zombie **p2** . Black soba **p2** . Saucisse and the banshees **p2**
Lo Pho' Fora **p2** . Soupe Garden **p2** . Anis Joplin **p2** . Nouille Order **p2** .
ma KISS ushi **p2** . The Dwitch Boys **p2** . Joe Croqueur **p2** . Fraise Ferdinand **p2**
Maïs Hysteria **p2** . Marilyn Manchon **p2** . Saint-Jack White **p2** . Powerwraffle **p2**
La Mie Winehouse **p2**

AC ⚡ DESSERT

Peach Harvey **p2** . D'amandes Albarn **p2** . Flan Carter & the Ratlesnacks **p2**
Buns n roses **p2** . Dropkick Muffins **p2** . Cornet Love **p2** . Style Panthère **p2**
Baby Crumble **p2** . Chuck Berries **p2** . No Dough **p2** . Poire Désir **p2**
Sonic Mousse **p2** . Ranonnes **p2** . Green Dés **p2** . Lynyrd Snickers **p2**
Limp Biscuits **p2** . BONUS **p2**

POWERWAFFLES

QU'EST CE QU'ON ÉCOUTE DE POWERWOLF EN CUISINANT ?

Personnage théâtral, tout droit sorti d'un film d'horreur avec ses serpents, guillotines, sabres, sang et maquillage inchangé depuis les 70's. Véritable showman son look Glam-Rock burlesque et sa provoc ont marqué beaucoup de groupes de Metal ne serait-ce que le nom et style de Marilyn Manson.

Veggie ou Vegan

Prépa : 15 min

Cuisson : 5 min

Repos : 1 h

Le matos : un blender, un appareil à gaufres

Les ingrédients

Pour 10 gaufres

250 gr de farine

1 sachet de levure de boulanger

1 oeuf ou 20 gr d'aquafaba

1 c.à.s de levure maltée

200 gr d'épinards

1 c.à.c de spiruline

100ml de lait de vache ou végétal

40 gr de beurre salé ou de margarine

Pour la garniture

350 gr de chèvre frais ou de fromage de soja

Ciboule

Filet de sirop d'agave

Quelques grains de grenade

Sel, poivre et baies

Un peu d'huile

Verse la levure de boulanger dans quelques millilitres d'eau tiède, **patiente** 5-10 le temps qu'elle mousse légèrement.

Lave et coupe grossièrement les feuilles d'épinards, puis **mixe-les** au blender.

Mélange tous les ingrédients secs dans un saladier, ajoute ensuite les ingrédients liquides : épinard, lait, oeuf/aquafaba et beurre/margarine fondue, puis **mélange** à l'aide d'un fouet.

Couvre et laisse reposer la pâte pendant 1h à température.

Huile ta grille au pinceau, puis **préchauffe** ton appareil, verse l'équivalent d'une louche pour chaque gaufre puis laisse cuire 5 minutes. **Réitère** jusqu'à épuisement de la pâte.

Mélange le chèvre frais et forme une quenelle à la cuillère. Apose sur chaque gaufre. Ajoute 1 tour de moulin de poivre et baies, un filet de sirop d'agave et quelques grains de grenade avant de servir.

AND AGAIN !

Les Powerwaffles peuvent aussi se décliner en remplaçant les épinards et la spiruline par de la betterave et de la poudre d'acai. Les gaufres se réchauffent très bien au four et même au grille pain !





d'amande albarn

QU' EST CE QU'ON ÉCOUTE DE DAMON ALBARN EN CUISINANT ?

Personnage théâtral, tout droit sorti d'un film d'horreur avec ses serpents, guillotines, sabres, sang et maquillage inchangé depuis les 70's. Véritable showman son look Glam-Rock burlesque et sa provoc ont marqué beaucoup de groupes de Metal ne serait-ce que le nom et style de Marilyn Manson.

Veggie ou Vegan

Prépa : 15 min
Cuisson : 5 min
Repos : 1 h
Le matos : un blender (optionnel), un four

Les ingrédients Pour une 12aine de biscuits

100 gr de poudre d'amande blanche
 50 gr de poudre d'amande complète
 50 gr d'amandes blanches entières
 70 gr de farine de riz
 70 gr de sucre de canne en poudre
 110 gr d'aquafaba
 1/2 c.à.c de vanille liquide
 1/2 c.à.c d'amande amère
 1 c.à.c de jus de citron

Préchauffe ton four à 180°C

Dans un cul de poule, **mélange** tous les ingrédients secs, puis ajoute les ingrédients humides.

Réserve la pâte au frais pendant 30 minutes.

Mixe grossièrement les amandes entières au blender ou émince-les couteau. Réserve-les.

Prélève un morceau de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe, forme une boule à la main puis **recouvre** des morceaux d'amande mixées. Si la pâte est trop collante, humidifie tes mains lors du façonnage.

Aplatit chaque boule avec la paume de la main et **saupoudre** d'une pincée de sucre le dessus.

Enfourne 10 minutes à 180°C.

À la sortie du four, les biscuits seront encore moelleux, ils deviendront plus croustillant après refroidissement.

AND AGAIN !

Lors du façonnage des biscuits, enfonce le milieu de quelques centimètres afin d'y ajouter de la marmelade ou du Lemon curd lors de ta dégustation.

BUNS N'ROSES

QU'EST CE QU'ON ÉCOUTE DES GUNS 'N ROSES EN CUISINANT ?

Personnage théâtral, tout droit sorti d'un film d'horreur avec ses serpents, guillotines, sabres, sang et maquillage inchangé depuis les 70's. Véritable showman son look Glam-Rock burlesque et sa provoc ont marqué beaucoup de groupes de Metal ne serait-ce que le nom et style de Marilyn Manson.

Veggie ou Vegan

Prépa : 15 min

Cuisson : 5 min

Repos : 1 h

Le matos : un four, un robot pétrin (optionnel)

Les ingrédients

Pour XX brioches

250 gr de farine de blé + 20 gr pour fariner le plan de travail

8 gr de levure sèche de boulanger

80 gr de sucre de canne

150 ml de lait végétal

1/2 c.à.c de cannelle

1 c.à.c de vanille liquide

30 gr de beurre salé ou végétal + sel

Pour la garniture

20 gr de beurre salé ou végétal

20 gousses de cardamome

sirop de rose

pétales de rose

Préchauffe ton four à 180°C

Fait légèrement tiédir le lait végétal, **verse** la cuillère de vanille et la levure, patiente 8-10 minutes qu'elle mousse.

Dans un grand saladier ou ta cuve de ton robot, **mélange** tous les ingrédients secs. **Verse** le mélange lait et levure puis pétris à la main ou au robot une petite minute. **Ajoute** le beurre fondu puis pétris 3 minutes. **Couvre** ton récipient d'un torchon puis laisse la pâte pousser pendant 2 heures dans un endroit chaud.

Écrase les gousses de cardamome, réserve uniquement les graines. **Fait fondre** le beurre, ajoute le sirop de rose et les graines. **Réserve** au frais afin de laisser infuser les arômes.

Une fois la pâte levée, **dégaze-la** avec la paume de la main. Farine la boule et le plan de travail puis divise la pâte en 4 pâtons. **Étale-les** un par un dans leur longueur sur 1/2cm d'épaisseur, badigeonne le milieu du beurre au sirop de rose et cardamome. Roule la pâte afin de former un cigare d'environ 20 cm de longueur. **Coupe** le rouleau en 2 dans le sens de la longueur pour un aspect de lamelles ou coupe le rouleau en 2 dans le sens de la largeur, pour un aspect tresse. **Plie** ensuite en 2 et **tresse**, toule le en escargot pour le fermer. Réitère pour chaque pâton.

Couvre encore 30 minutes sous un torchon, puis badigeonne le dessus d'un peu de sirop de rose avant d'enfourner 10-12 minutes.

AND AGAIN !

Tu peux recouvrir tes buns d'un glaçage de sucre glace mélangé à quelques gouttes de citron et des pétales de roses bios en topping.





MARILYN MANCHON

QU'EST CE QU'ON ÉCOUTE DE MARILYN MANSON EN CUISINANT ?

Personnage théâtral, tout droit sorti d'un film d'horreur avec ses serpents, guillotines, sabres, sang et maquillage inchangé depuis les 70's. Véritable showman son look Glam-Rock burlesque et sa provoc ont marqué beaucoup de groupes de Metal ne serait-ce que le nom et style de Marilyn Manson.

Veggie ou Vegan

Prépa : 15 min

Cuisson : 5 min

Repos : 1 h

Le matos : un blender (optionnel), un four

Les ingrédients

Pour 4 personnes

8 noix de St Jacques

20 gr de beurre salé

100 ml de cidre brut

1 c.à.c de fécule de maïs

1 pomme

1 échalotte

10 cl de crème liquide

sel, poivre

Égoutte les fruits du jacquier, essuie-les dans un torchon puis émiette la chair.

Verse le dans un faitout en y ajoutant un filet d'huile d'olive, toutes les épices puis 200ml d'eau. Chauffe à feu fort tout en remuant jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. **Ajoute** 100ml d'eau de plus puis filtre le jus, que tu réserves pour la sauce.

Verse la chair du jacquier dans un saladier puis ajoute 2 cuillères à soupe de farine, mélange.

Humidifie chaque feuille de riz, au fur et à mesure de l'assemblage. Pose au milieu l'équivalent d'une cuillère à soupe de chair de jacquier, puis un pique en bambou.

Referme la galette en la pliant en 3, resserre au niveau du pique.

Mélange la sauce, le ketchup, paprika fumé, huile d'olive et tabasco, et **badigeonne** chaque manchon au pinceau. Ajoute un peu de sel et de thym sur la « peau »

Enfourne 10 minutes à 200°C, en prenant soin de les retourner en milieu de cuisson.

AND AGAIN !

Les piques peuvent être remplacées par du panais ou des carottes blanches coupées en tige pour encore plus de réalisme.

MAX CALVALERA

QU'EST CE QU'ON ÉCOUTE DE MAX CALAVERA EN CUISINANT ?

Personnage théâtral, tout droit sorti d'un film d'horreur avec ses serpents, guillottes, sabres, sang et maquillage inchangé depuis les 70's. Véritable showman son look Glam-Rock burlesque et sa provoc ont marqué beaucoup de groupes de Metal ne serait-ce que le nom et style de Marilyn Manson.

Veggie ou Vegan

Prépa : 15 min

Cuisson : 5 min

Repos : 1 h

Le matos : un blender, un appareil à gaufres

Les ingrédients pour 1 plat ou 4 ramequins

3 pommes gala
2 betterave
2 c.à.s de jus de citron
1 c.à.s de vanille liquide
1 c.à.c de cannelle
1 pincée de noix de muscade
20gr de beurre
40 gr de sucre de canne en poudre
100 ml d'eau

Pour le crumble

50 gr de noix
50 gr de flocons d'avoine
50 gr de sucre de canne en poudre
100 gr de farine de ton choix
3 c.à.s d'huile de noix
50 gr de beurre à température

Préchauffe ton four à 220°C

Coupe les pommes et les betteraves en cubes ou en lamelles. Mélange-les dans un saladier avec le jus de citron et la vanille liquide.

Dans une poêle, **fait fondre** 20 gr de beurre, ajoute les pommes et betterave, puis la cannelle et noix de muscade. Laisse réduire à feu semi-fort pendant 8-10 minutes.

Ajoute le sucre, puis la moitié des 100ml d'eau prévus et laisse cuire jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de liquide. Ajoute le reste d'eau puis laisse compoter encore 15 minutes en baissant à feu moyen

Mixe grossièrement les noix, mélange la farine, les flocons d'avoine et le sucre. Verse l'huile, puis coupe le beurre à température en morceaux. **Mélange** directement avec les doigts et garde volontairement des morceaux de taille différente.

Rempli chaque ramequin au 2/3 et recouvre généreusement du crumble.

Enfourne 8-10 minutes.

Déguste encore tiède ou légèrement réchauffé

AND AGAIN !

Remplace les pommes par des fruits rouges ou des pêches en fonction de la saison et ajoutes 1 cuillère de glace à la vanille

