



Les recettes de l'apothicaire (I)

Une aide de jeu Générique par Benoît Martin

Être apothicaire n'est pas aussi simple que le marchand veut le faire croire, il faut connaître les plantes, leurs effets selon la période où elles sont cueillies et comment les mélanger... C'est pourquoi, aujourd'hui, je vous livre l'un de mes secrets. Faites attention, ce miracle de la nature est prodigieux, il ne s'agit ni de science ni de magie, juste de l'étude de Dame Nature, de la compréhension du sens de la terre...

Aujourd'hui je vous livre :

La tisane des gastronomes

Cette recette vient de mon étude des bons gourmets et surtout de mon cousin qui fut le plus grand mangeur de cuisses de grenouille, on dit que dans sa province après son repas il n'en reste plus. Mais lui et ses amis se mirent à manger des poulardes aux champignons, des sangliers aux truffes et d'autres plats très diététiques comme vous dites actuellement. Malheureusement après ce repas, il était dans un état pitoyable, alors j'ai trouvé la recette qui lui permet de faire toutes les auberges de son pays, elle m'est maintenant financée par les aubergistes...

Les ingrédients

- Une casserole en fer
- Une outre en peau de chèvre
- Un pot en bois de frêne
- Un pot en bois de chêne
- Un pilon
- Un hachoir
- Douze fleurs de primevère
- Trois carottes
- Sept feuilles de laitue
- Deux poignées de cresson
- Vingt bris de persil
- Deux morceaux d'écorce de sauge
- De l'eau de source
- Du vin de framboise

La recette

Remplir la casserole d'eau de source.
Y faire mariner les morceaux d'écorces de sauge pendant une journée.

Dans le pot en bois de frêne, mettre les fleurs de primevère, le cresson, les feuilles de laitue, le persil, et le vin de framboise.

Faire infuser le vin pendant 12 heures

Hacher les carottes

Mettre les carottes et le contenu du pot de frêne dans le pot de chêne, laisser pendant 6 heures.

Retirer les morceaux d'écorce de la casserole

Mettre la préparation dans la casserole et faire mijoter pendant 4 heures à feu très doux.

Filtrer le bouillon dans l'outre.

Servir un bol de bouillon après un repas trop copieux préalablement réchauffé à feu moyen.

Les effets seront garantis : pas de douleur abdominale et un appétit normal au matin.