



Les Recettes de l'Apothicaire (VI)

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 plus grands 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 mais dans ce cas la magie y est peut-être présente...

Aujourd'hui je vous livre :

La galette du moine

Cette recette me vient du monastère des frères endormis, ce lieu de méditation et de grande sagesse était aussi l'un des rares endroits où j'ai trouvé des personnages véritablement hors norme. Il m'est apparu que pour se détendre de leurs longues séances de méditation les moines se « laissaient aller », mais ils avaient la recette de cette galette qui leur permettait de replonger très vite dans la plus profonde des méditations, comme s'ils n'avaient jamais quitté cet état.

Les ingrédients

- Un moule en métal
- Un saladier en chêne
- Une timbale
- Un grand bol en bois
- Une cuillère en bois
- Un fouet en tige de roseau
- Un mortier et un pilon
- Un four de boulanger
- Des moules en métal
- 1 kg de farine de sarrasin
- 1 timbale d'eau de source
- 1 timbale de lait frais
- 6 œufs du jour
- 500 g de raisins secs rouges (ou autres fruits secs ce n'est que pour le goût des galettes)
- 100 g de racines de gentiane
- 1 préparation de sarriette des jardins
- 1 dose de levure de boulanger (datant de plus d'une semaine)
- ½ préparation de fritillaire
- 1 ¾ préparation de sauge
- 5 préparations de jusquiame noire (huile)

La recette

Dans le saladier, placez la farine, ajoutez une demi-timbale d'eau, et une timbale de lait, ajoutez les jaunes d'œuf, préalablement séparés des blancs. Mélangez avec la cuillère en bois. Une fois que la pâte est devenue lisse et ne comporte plus de grumeaux, ajoutez les raisins, les racines de gentianes (lavées, épluchées et râpées), mélangez ensuite la préparation de sarriette des jardins. Mélangez énergiquement le tout. Laissez reposer une dizaine de minutes, pour que la dissolution de la sarriette avec le sarrasin soit complète, ajoutez la levure de boulanger. La pâte doit reposer une heure dans un endroit tiède et humide.

Dans le mortier placez la petite fraction de fritillaire, ajoutez des feuilles de sauge et broyez le tout ensemble.

Dans le grand bol, placez les blancs et battez-les avec le fouet de roseau jusqu'à l'obtention d'une mousse compacte. Versez lentement le contenu du mortier en continuant à fouetter les blancs d'œuf.

Une fois que la pâte a doublé de volume, brisez-la en quatre et ajoutez à chaque partie une préparation d'huile de jusquiame noire (la dernière sera utilisée pour *huiler* les moules). Ensuite mélangez chaque part séparément et laissez reposer 10 minutes. Réunissez toutes les parties de la pâte et versez progressivement et délicatement le contenu du grand bol dans le saladier.

Huilez les moules et placez la préparation, laissez cuire pendant 1 heure environ.

Utilisation : Les galettes obtenues ont un puissant pouvoir de mise en état hypnotique. Elles favorisent l'entrée dans un état de méditation parfaite. Ces galettes peuvent se conserver plusieurs mois dans un lieu sec. Leur effet augmente avec la durée d'attente, mais il y a un petit risque de ne pas sortir de sa transe et de quitter son enveloppe charnelle définitivement (voyage extra-corporel, certains moines recherchent cet effet pour mieux percevoir le monde, mais ils ont reçu des indications très spécifiques pour *rejoindre* leur corps). C'est aussi très utile pour les personnes ayant un besoin de concentration important (Lanceurs de sortilège, faculté psychique).