

Notre livre  
de potions de  
sorcière  
et  
autres véritables recettes

## Potion de l'inconnu

1 œil de limace.  
2 pattes d'araignée.  
1 poil de taupe.  
1 tête de ver de terre.



1 tête chien.  
2 pattes de rat.  
Ustensiles :  
1 chaudron.  
1 couteau

1 saladier.  
Feu.  
1 ciseau.  
1 fourchette .  
1 bol.  
1 fouet.  
1 mixer.

Actions :  
Mélanger les 2 pattes d'araignée avec un fouet.



Mélanger une tête de chien avec un fouet.

Presser une tête de ver de terre.

Assembler les pattes d'araignée avec une tête de chien.

Presser 1 œil de limace pour faire une chose pour la potion.

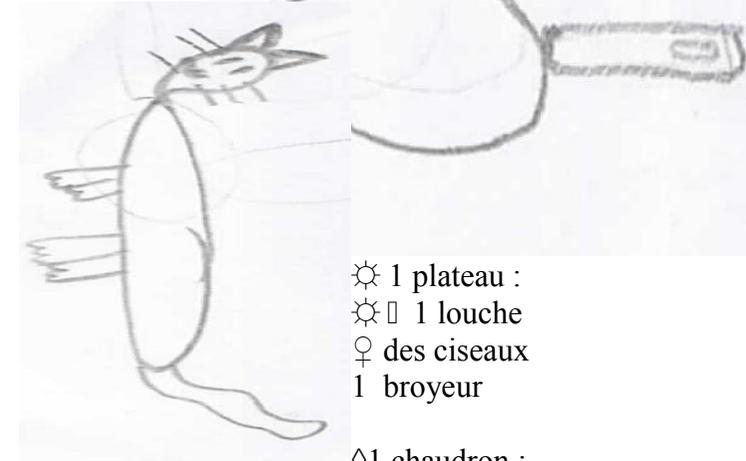
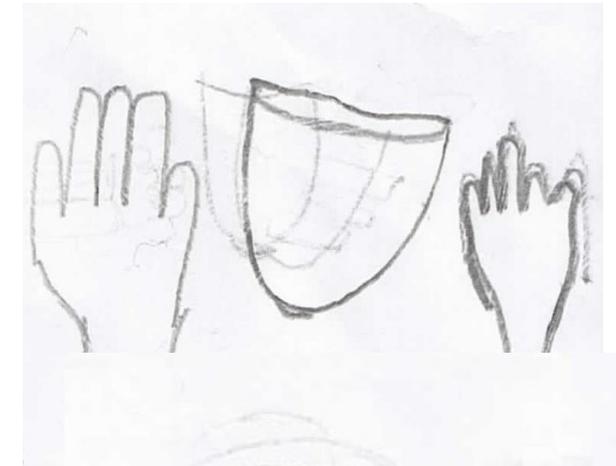
Ajouter un poil de taupe.  
Presser une tête de crapeau .  
Mettre 2 pattes de rat .  
Couper 1 tête de rat .  
Couper une queue .  
Ajouter le tout.



## Potion pour avoir des cheveux

☀ 2 oreilles de souris  
☹ 3 moustaches de rat  
♣ 4 coquilles d'escargot :  
♥ 100 vers de terre  
♪ 5 limaces :  
▲ 80 pattes de crapeau  
▫ 100 pattes d'araignée  
♪ 1 casserole  
, 1 saladier  
@ 1 bol

† 1 assiette  
[OBJ] 1 mixer



☀ 1 plateau :  
☀ ▫ 1 louche  
♀ des ciseaux  
1 broyeur

◇ 1 chaudron :

Un mixer pour mixer les pattes d'araignée .

Broyer les 4 coquilles d'escargot. Ciseler

les 80 pattes de crapeau avec les ciseaux .

Couper les têtes des limaces.

Mettre les 5 corps de limaces dans 100 vers de terre sur un plateau.

Tout mettre dans un chaudron.

Prendre 2 oreilles

5 têtes de limaces les mélanger avec un fouet dans un saladier. Mettre les moustaches de rat dans une casserole avec de l'eau et mélanger avec la louche.

## Pour transformer les gens en crapeau.

♥3 museaux de taupe.

♫1 ver de terre.

1<sup>†</sup> Limace

Ū4 ailes de mouche.

■ Un bol+une cheminée +une louche +couteau.

Couper 1 ver de terre avec un couteau.

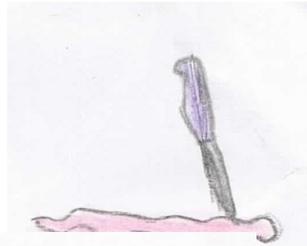
Secouer 1 limace au-dessus d'un bol.

Mélanger 4 ailes de mouche et un

museau avec une louche.

Chauffer 2 museaux de

taupe dans la  
cheminée.



## Potion pour transformer en araignée

♯3 pattes de d'araignée

u6 moustache chat

2IO yeux de coccinelle

ü8 poils de chien

⊖1 museau de loup

2 limaces

l1 cuillère

ñ1 saladier

§1 casserole

\*1 four

Prendre un saladier, une cuillère, puis mettre les trois patte d'araignée.

Ajouter un museau de loup puis huit poils de chien.

Mettre deux yeux de coccinelle.

Ajouter 6 moustaches de chat et 2 limaces.

Cuire 10 minutes.

♫Potion pour faire grandir

☉un œil de ver de terre

@deux museaux

♫une griffe de souris

☉des veines de taupe

♫un chaudron

وune louche

♣un saladier

♫un couteau

☉une râpe

♀une poêle

♣une cheminée Prendre un  
chaudron .

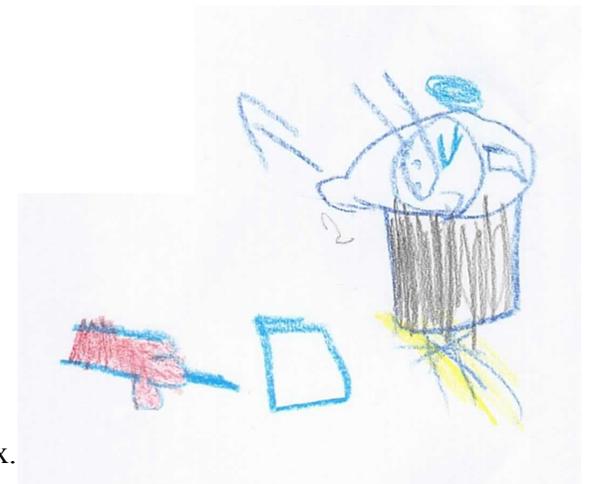
Allumer le feu .

Mettre un œil de ver de terre  
mélanger avec une griffe de  
souris à l'aide d'une louche.

Couper la queue de la souris  
avec un couteau.

Râper les museaux des crapeaux.

Faire frire les veines de taupe  
dans la poêle.



## Nos recettes testées en classe



**La cuisine**

### LE GATEAU AU YAOURT

*Ingrédients : 1 pot de yaourt nature, (tu gardes le pot de yaourt vide comme mesure), 1 pot d'huile, 2 pots de sucre en poudre, 3 pots de farine, 3 œufs entiers, 1 sachet de levure.*

- Préparation : mélange dans une terrine le yaourt, le sucre et l'huile; ajoute la farine, les œufs et la levure; verse le mélange dans un moule beurré ou huilé.
- Cuisson: mets dans un four chaud, thermostat 4-5, 45 minutes environ.



**La cuisine**

### LE CAKE SALÉ

● Ingrédients pour 4 personnes: 150 g de farine, 4 œufs, 50 g de beurre, 150 g d'olives vertes dénoyautées, 200 g de jambon coupé en une seule tranche, 150 g de gruyère rapé, 1 sachet de levure chimique, 1 dl de lait, une pincée de sel et de poivre moulu.

● Préparation : Beurre un moule à cake. Préchauffe le four thermostat n°5 (150°). Fais fondre dans une petite casserole le beurre, laisse refroidir. Découpe les olives en petites rondelles et le jambon en petits cubes. Dans un saladier, bats les œufs en omelette, ajoute le lait, le beurre fondu et refroidi, les olives, le jambon; incorpore peu à peu la farine tamisée, la levure chimique, le gruyère rapé; sale et poivre.

● Cuisson : Verse cette préparation dans le moule à cake, mets au four pendant une heure. Si le cake est trop coloré au bout d'une demi-heure, couvre-le d'une feuille d'aluminium. Lorsque le cake est cuit, laisse-le reposer 5 mn dans le four éteint, puis démoule-le. Sers froid coupé en tranche.



On peut remplacer le jambon par des dés de volaille ou de dinde.

### Salade fraîche d'été

Ingrédients : 3 tomates, 1 barquette de fêta, 2 concombres, huile d'olive, sel, poivre, menthe fraîche, 1 citron.

Laver les tomates.

Couper les tomates en quartiers ou en rondelles après avoir enlever le centre.

Eplucher les concombres et les découper en rondelles.

Découper la fêta en dés.

Mettre le tout dans un saladier.

Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Presser à part le jus d'un citron.

Retirer les pépins du jus puis le verser dans le saladier. Saler, poivrer. Enlever les feuilles de menthe de leur tige, puis les ciseler. Les ajouter au reste.

Mélanger.

Mettre au frais.



### Salade de fruits

Ingrédients : 1 ananas, 500g de fraises, 3 kiwis, 2 bananes, 2 pamplemousses, 1 citron.

Laver les fraises. Les équeuter. Les découper en morceaux.

Eplucher les kiwis et les bananes, puis les découper en rondelles.

Eplucher les pamplemousses, puis séparer les quartiers, pratiquer une entaille dans la peau pour l'enlever. Couper les quartiers en morceaux.

Découper l'ananas en quartiers, puis séparer la chair de l'écorce. Couper la chair en morceaux.

Mettre le tout dans un saladier.

Presser à part le jus d'un citron.

Retirer les pépins du jus puis le verser dans le saladier.

Mélanger.

Mettre au frais.

