



sden - site communautaire de jeux de rôle (jdr) > Sden > Le Blog > **Les Bonnes Recettes du Dr. Fritz Fassbender**

Les Bonnes Recettes du Dr. Fritz Fassbender

AUJOURD'HUI LA TARTE AUX CRAPAUDS

mardi 27 août 2002, par [Dr. Fritz Fassbender](#)

L'équipe de la Clinique du Suzerain Hérétique après de longues recherches dans des contrées aussi éloignées que bizarres, vous ramène aujourd'hui une recette qui permet non seulement de combattre la chute des cheveux, de remplacer efficacement le viagra (les effets sont des plus étonnants) et de fêter dignement le décès de votre percepteur. Cette recette peut aujourd'hui être publiée avec l'aimable autorisation des sorcières associés AC & L.

Choisissez, la lune étant pleine ce soir là, une bouteille de tequila frelatée et laissez-la bouillir lentement quelques jours.

Pendant ce temps, armez-vous pour la chasse au crapaud. Liste de matériel :

- une paire de bottes en plastique (pour éviter les coups de lune)
- une paire de jumelles à infrarouges (contre les champignons sauteurs)
- une écumoire (pour capturer les mouches nécessaires à l'assaisonnement)
- un chewing-gum à la fraise (pour les femelles (crapaud bien sûr !))
- un panier à salade (pour transporter les crapauds) ne pas prendre de sachet plastique qui font perdre toute vertu magique.

Sur le chemin, psalmodier avec foi votre chant de guerre que vous aurez composé la veille entre 3 et 5 heures du matin. Une fois au bord de l'étang, mastiquez le chewing-gum ardemment et en faire une pâte

élongable pour en entourer le bord de l'étendue d'eau. Les femelles affolées se précipiteront goulûment sur votre corps d'athlète afin d'échapper à cette odeur pestilentielle de fraise.

A cet instant, avec agilité, prestance et précision, emparez-vous de la femelle et sauvagement jetez-la, non pas dans le sac en plastique que nous vous avons demandé de ne pas amener, mais bien dans le panier à salade (5,93 ? chez Monoprix). Sur le chemin du retour, chantez le chant de la victoire tout en secouant vigoureusement le panier à salade afin que le son rythme vos cris.

Avant-dernière étape : l'abattage et le dépeçage de la bête.

Munissez-vous du dernier CD de Céline Dion et faites le retentir dans la cuisine jusqu'à mort d'épuisement de l'animal. Puis, à l'aide d'une pince Monseigneur (0,03 mm), attrapez chacune des verrues pour ôter la peau du dos uniquement.



Dernière étape : cuisson et mise en plat. Dans la tequila frémissante, ajoutez ciguë, ketchup, et autres poisons comestibles (pensez aux plats surgelés ou aux plats en sauce du rayon frais chez Franprix), saupoudrez

délicatement la bête. Après 29 secondes de cuisson, égouttez et étalez le crapaud ou ce qu'il en reste sur un fond de pâte brisée non cuite. Servez chaud en souhaitant bon appétit à vos convives.