

Soupe aux vers-de-terre. Et son complément

Ingredients

- 4 vers-de-terre
- 1cc de poivre
- 1/2 cc de sel
- 3 bâtons de vanille
- 2 litres de bave de crapaud
- 1 vieux camembert de 10 grammes
- une chaussette noire
- 3 grammes de crème chantilly
- un peu de curry (selon votre convenance)
- 3 œufs
- 300 grammes de farine

1. Dans un bol mélangez les œufs ainsi que la farine. Quand votre mélange prend une forme de pâte ajoutez les deux litres de bave de crapaud et mélangez.

2 Laissez reposer au frigo pendant que vous coupez les vers-de-terre en deux. Et écrasez les avec un rouleau à pâtisserie. Puis découpez les en plein de petits morceaux.

3 Ressortez votre pâte du frigo et ajoutez les bouts de vers de-terre. Ajoutez maintenant sel, poivre, curry.



4 Cassez les bâtons de vanille et ajoutez les dans la pâte.

5 Dans un autre grand récipient mélangez la chantilly, la doussette noire et le conservant. Écrasez-les vraiment bien!

6 Dans un plat du four ajoutez la grosse pâte qui doit être assez liquide. Laissez de côté.

7 Dans le grand récipient avec l'autre mélange vous pouvez encore rajouter un peu de cacao. Ceci va donc être le complément. Vous pouvez le mettre au micro-onde pour obtenir un vrai complément. Mettez 3 min à 800°C.

8 Mettez la grosse pâte dans le four. 10 min.

