

**BARBECUE
des 10 ans
de Geek Powa
LES RECETTES**



26 juin 2022

Gagh Klingon

Le Gagh bien frais est celui qui remue jusqu'à ton intestin !



Ingédients

Petits poulpes

(frais ou surgelés)

Gousse d'ail

Calamar

Encre de seiche

(si vous en trouvez bien sûr)

Tapenade noire

Algues

(laitue de mer, wakame, etc.)

Nouilles udon

(optionnel si vous faites juste une garniture pour barbecue)

- 1** Si vos poulpes sont frais et entiers, pensez à vider leur tête et à enlever l'oeil au milieu des tentacules, et rincez bien. Faites-les cuire à la casserole (sans eau, rien) à feu doux avec une gousse d'ail pendant 35 minutes.
- 2** Mettez de l'eau à bouillir. Enlevez la fine peau sur vos bandes de calamar et coupez des sortes de gros spaghettis dedans (genre 3-5 mm de large). Plongez-les dans l'eau bouillante 7 minutes à feu doux.
- 3** Prenez vos algues fraîches, rincez-les bien 2 fois dans de l'eau avant de les découper en lanières les plus fines possibles.
- 4** Ouvrez votre paquet de nouilles udon et plongez-les dans l'eau bouillante (ou une soupe à l'eau si vous voulez les parfumer) pendant 3 minutes.
- 5** Mélangez toutes les préparations sauf les algues avec l'encre de seiche, poivrez. Disposez les algues au fond du plat puis le reste dessus avec les poulpes bien en évidence !

SESE'

"Ta mère a le front lisse !" - Insulte typique

Poulet mariné de Hell's Kitchen

John
Constantine
et Daredevil
lui doivent
tout !



Ingédients

Aiguilletes de poulet
1 oignon jaune
2 gousses d'ail
Paprika et piment
Concentré de tomate
Eau
Miel / Sirop d'érable
Sauce soja
Vinaigre balsamique
1 poivron rouge
Graines de sésame

- 1** On commence par la sauce barbecue maison : émincez l'oignon et faites-le revenir à la poêle avec l'ail et les épices pendant 2 minutes en remuant. Ajoutez 120g de concentré de tomate, 240 ml d'eau, puis 2 cuillérées à soupe de miel (ou sirop d'érable si vous avez), une autre de vinaigre et une de sauce soja. Laissez le tout mijoter à feu doux pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.
- 2** Mettez une cuillère à soupe d'huile dans une autre poêle et faites roussir légèrement les graines de sésame. Coupez votre poivron rouge en petits morceaux (genre 3-4 mm) et ajoutez-les. Attention à ne pas faire cramer sauf si vous voulez un petit goût de poivron fumé.
- 3** Coupez vos aiguilletes (ou pas si vous préférez des gros morceaux) et enlevez les petits tendons ou bouts de gras pas agréables à manger. Faites cuire avec les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et enfin, ajoutez une bonne dose de sauce barbecue.

Hé, si vous avez les moyens (genre les nouveaux riches arrivés à Hell's Kitchen depuis quelques années), prenez un vrai poulet, faites-le cuire au four et effilochez les blancs, cuisses et ailes pour les faire revenir dans la sauce.



Saucisse maudite de Winterfell occupée

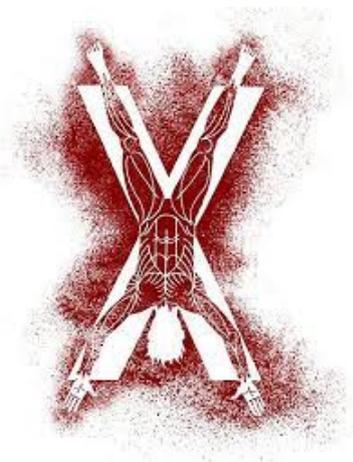
Théon Greyjoy n'est pas un grand fan...



Ingédients

Une grosse saucisse
genre Morteau
Échalotes
Bière pas chère
Du comté (optionnel)
Pommes de terre
(les plus petites possible)

- 1** Mettez une casserole d'eau à bouillir et ajoutez les pommes de terre environ 10 minutes.
- 2** Pelez et coupez les échalottes (genre 3-4) en fines lanières puis faites-les revenir à la poêle avec une cuillère à soupe d'huile. Pas besoin de les cramer, faites-les juste dorer un peu. Ajoutez 25 cl de bière. Coupez la saucisse en 2 dans le sens de la longueur et mettez les 2 moitiés dans la poêle. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- 3** Sans barbecue : mettez les pommes de terre cuites dans un plat pour le four. Posez au milieu la première moitié de saucisse, puis les échalotes sur la saucisse et enfin la seconde moitié (comme un sandwich). Versez la sauce à la bière sur tout le plat. Ajoutez des dés de Comté dessus et enfournez pour 10 minutes à 180°C (vous pouvez gratiner à 220° pendant les 3 dernières minutes).
- 4** Au barbecue : mettez les pommes de terre et les 2 moitiés de saucisse à griller quelques minutes avec des lamelles de Comté dessus. Faites un hot-dog sensuel et machiavélique avec saucisse - échalotte - saucisse, et la sauce bien sûr !



Boeuf inquiétant de Hawkins

Le plat préféré de Onze et du Démogorgon



Ingédients

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

4 gousses d'ail

Tomates concassées

20 feuilles de basilic

Sel, sucre, poivre

Viande de boeuf haché

Bandes de bacon

- 1** Sortez vos viandes du frigo pour les mettre à température (vous évitera de vous geler les mains).
- 2** Pour la sauce Marinara : coupez les gousses d'ail et faites-les revenir à la poêle dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Quand l'ail est bien doré, ajoutez la boîte de tomate une cuillère de vinaigre, les feuilles de basilic, sel, poivre et une cuillère de sucre. Laissez mijoter à feu doux pendant 45 min. Remuez de temps en temps.
- 3** S'il vous reste du basilic, n'hésitez pas à ciseler les feuilles restantes finement. Prenez la viande hachée et façonnez des boulettes de 4-5 cm avec le basilic. Enroulez une bande de bacon autour et enfiler 3 boulettes sur un pic à brochettes (ça tiendra le bacon aussi). Go barbecue !
- 4** Prenez votre pain, mettez les boulettes dedans et 3 bonnes cuillerées de sauce marinara maison. Si vous êtes vicieux, rajoutez le fromage que vous avez : on sait que vous aimez ça.

Normalement, y a des câpres aussi dans la sauce marinara mais franchement, qui en a dans son placard ?

