

CARNETS SUR SOL

[Ludus] Lipogramme en e

Il était vache, ce tirage.

L'original :

Recette des meringues

- Cent-vingt-cinq grammes de sucre en poudre par blanc d'oeuf.
- Une cuillerée à café de vinaigre à ajouter à la préparation selon votre goût.

Battre les blancs en neige très ferme. Ajouter le sucre en une fois. Tourner, sans battre, pendant quinze minutes. Garnir la plaque d'une feuille de papier blanc beurré. Y poser la pâte par petits tas ou cuillerées, de façon à former exactement la croûte d'une meringue. Cuire à four très doux pendant trente-cinq à quarante minutes. Laisser refroidir et servir à vos convives.

Le traficotage :

Blanc du fils du coq pondu, au C6H12O6.

- Cinq fois vingt-cinq portions pour du C6H12O6 moulu, par blanc du fils du coq.
- Du vin à l'O2 dans tout, on pouvait, un brin, si on voulait.

Blancs battus pour avoir du flocon dur. C6H12O6 moulu mis d'un coup. Quart d'un cadran pour incorporation. Four garni par papyrus graissant. Tout au four par tas, pour un contour sûr. Four doux pour moins d'un cadran aux trois quarts. Quand froid, bon pour un glouton ou plus.

David - aimepaslameringue,enplus

Copyright : DavidLeMarrec - 2005-07-15 05:38:57