

Le menu

La réception de ce soir était prévue. Milicent a passé sa journée derrière les fourneaux à cuisiner. Pour la forme, Henri peut vérifier auprès de l'officier Hopkins si la police ne voit pas d'inconvénient à servir le dîner, puisqu'il est prêt. L'officier et le médecin sont évidemment invités à se joindre aux invités.

Le fait d'amener les personnages autour d'une table rallonge le temps de jeu, mais surtout, chaque information sera entendue, et écoutée ce qui est intéressant pour le jeu.

Si vous n'avez pas envie de servir un vrai dîner à table, vous pouvez toujours préparer un buffet, mais nous on trouve que ça manque de classe. Alors pour vous donner envie, on vous fournit le menu et les recettes ! Toutes sont prévues pour être préparées à l'avance, et supportent très bien d'être réchauffées avant le service.

Entrée	Samoussas aux légumes
Plat principal	Poulet Tikka Massala
Dessert	Carrot cake

Apéritif

Pour se remettre de ces émotions, du porto, du gin ou du whisky. Petits biscuits salés.

Samoussas aux légumes

Ingrédients

- 2 gros oignons
- 1 blanc de poireau
- 1 carotte râpée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 petite boîte de petits pois
- 1 petite boîte de pousses de soja
- 2 cuillers à soupe de feuilles de menthe hachées
- 1 cuiller à soupe de feuilles de coriandre hachées
- 1 cuiller à café de curry
- 1 pincée de cumin, cannelle, gingembre en poudre
- 1 petit piment vert
- feuilles de brik

Préparation

Faire revenir dans un mélange d'huile et de beurre, le blanc du poireau, la carotte, l'oignon, l'ail, les petits pois ;

Faire suer quelques minutes et ajouter les herbes, les épices et le piment ;

Couvrir et laisser cuire (20 minutes) en remuant ;

Découper les feuilles de brick (elles sont vendues en rond, généralement) en deux et rabattre la partie arrondie de manière à former une sorte de rectangle ;

Déposer un peu de farce aux légumes à une extrémité ;

Replier un coin pour envelopper la farce dans un triangle ;

Continuer à plier en triangle jusqu'au bout ;

Coller l'extrémité de la feuille avec de la farine mêlée d'un peu d'eau ;

Passer de l'huile d'olive au pinceau sur les samoussas pour les faire dorer ;

Faire cuire au four sur une plaque ;

Servir chaud, accompagné d'une salade verte et d'un peu de sauce à nems.

Poulet Tikka Massala et riz basmati

Il existe maintenant de la pâte de curry et des sauces Tikka Massala de très bonne qualité en vente dans les supermarchés. N'hésitez pas. Seul le riz a besoin d'être cuit au dernier moment pour garder tout son parfum, si vous avez un rice cooker, c'est encore mieux.

Ingédients

Comptez un blanc de poulet par personne (ne vous oubliez pas, vous devez aussi manger) ;

4 oignons ;

sauces Tikka Massala en pot ;

1 yaourt à la grecque ;

Comptez 70 g. de riz basmati par personne.

Préparation

Découpez des blancs de poulet en petits cubes ;

Faites revenir la viande et quelques oignons dans un faitout ;

Ajoutez la sauce, et un yaourt à la grecque ;

Couvrez et faites cuire à feu doux ;

Pendant ce temps, faites cuire le riz basmati.

Servez aussi un ou plusieurs chutney avec ce plat. Vous en trouverez dans les supermarchés.

Sauce d'accompagnement au concombre (à préparer la veille)

La sauce est encore meilleure préparée la veille, les concombres se réhydratent dans le yaourt, ce qui leur donne un moelleux agréable.

Ingédients

2 concombres ;

3 yaourts à la grecque ;

Paprika ;

Sel, poivre.

Préparation

Râpez les concombres ;
Mettez-les dans un égouttoir et saupoudrez généreusement de gros sel pour les faire dégorger ;
Au bout de deux ou trois heures, passez l'égouttoir sous l'eau pour retirer l'excédent de sel ;
Pressez grossièrement le concombre pour retirer l'eau en excédent ;
Déposez les concombres dans un linge propre, et pressez pour expulser le plus d'eau possible ;
Déposez les concombres dans un plat, ajoutez-y les yaourts, mélangez et salez, poivrez et décorez d'un peu de paprika.

Carrot cake

Le carrot cake est un dessert typiquement britannique et tout à fait mangeable.

Ingrédients

70 g de sucre roux
80 g de carottes râpées finement
70 g de raisins
25 g de dattes en morceaux
½ cuiller à dessert de noix de muscade en poudre
80 g de beurre
75 ml d'eau
1 œuf
70 g de farine complète + 70 g de farine à pâtisserie
2 sachets de levure chimique
6 cuiller à soupe de miel liquide et clair

Préparation

Dans une casserole, mélanger le sucre, le miel, les carottes, les raisins, les dates, la noix de muscade, le beurre et l'eau ;

Amener à ébullition et maintenir pendant 5 minutes puis verser dans un saladier et laisser refroidir ;

Dans un autre saladier, mélanger les farines et la levure chimique ;

Ajouter au mélange refroidi l'œuf, et via un tamis, le mélange des farines ;

Bien mélanger le tout ;

Beurrer un moule à manqué et y verser le mélange ;

Faire cuire au four (180 °C) pendant à peu près une heure, ou jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher ;

Faire refroidir sur une volette à pâtisserie.

Servir avec une crème fouettée ou une chantilly.

Thé et café

Amener une théière et un pot de lait. Servir le café dans une verseuse, si possible. Sucre.