

La cuisine aux thermes



Vous ne savez pas la nouvelle ?!

Vous avez sans doute entendu parler de ce fichu poissonnier qui empeste tous les thermes! Cette odeur ! Mais cette odeur quand on rentre ! Vous ne pouvez pas le rater, il crie partout et plus fort que tout le monde.



Nous avons testé ses produits. Tous ses plats à emporter sont à base de poisson. Nous avons goûté la **brandadus de morus** qui est immonde!! Et puis cet arrière goût détestable de pieds pourris ! C'est pour cela que vous nous proposons d'emporter vous-même votre **casse- croûte**, voici quelques recettes :

En entrée, nous vous proposons un petit pain aux olives ou encore des petits fours au sésame.

Comme plats, vous pouvez cuisiner des flageolets à la grecque ou alors de la purée de lentilles au cumin.

Ensuite, en dessert vous pouvez goûter le flan aux pruneaux accompagné de ces pignons, tester la mousse de carottes parfumée au miel d'acacia et pour finir le gâteau minute à l'abricot.

Pour accompagner tout cela, nous vous conseillons une brioche bien tendre.

ATTENTION !!! Nous vous prévenons de consommer avec modération :



- Les flageolets pour cause de flatulences, si abus.
- Les carottes pourraient causer un certain symptôme qui rendrait «les fesses roses»...

Si vous reprenez votre cheval, surtout n'abusez pas du muslum car Samus c'est celui qui monte donc celui qui ne boit pas !