

PROPHÉZINE



LES ENFANTS DE MORYAGORN

Les traditions culinaires de kor

Petit précis de cuisine...

Crédits

Auteur
Chimères

Inspiré de

Cuisine Médiévale de Jeanne Bourin (éditions Flammarion).

Mise en page
Bubu

Illustrateurs

Anne ROUVIN (Khy à table - page 9)
Thierry MASSON (AEPR croissant lame)

Relecture

Bubu
Flip
Helenea
Kay'le

Pour toutes informations : prophezine@prophezine.fr

Qui ne s'est jamais retrouvé balbutiant quelque phrase mal improvisée devant un groupe de PJ, demandant la bouche en cœur : "Dîtes-moi aubergiste, quels sont les différents plats que vous servez dans votre établissement ?". Qui n'a jamais eu à ce moment précis des sueurs froides, cherchant désespérément à gagner du temps en marmonnant quelque chose du style " Attendez un peu que je me souvienne mon ami " ? qui ? hein qui ?

Moi ! c'est donc en partant de cette réflexion que je me suis dit qu'il serait certainement intéressant de créer cette aide de jeu qui offrirait aux MJ mal préparés (comme moi) une ressource inépuisable (ou presque) de recettes en tous genres, permettant ainsi de faire face à toute situation d'auberge embarrassante !

Voici donc devant vos petits yeux ébahis quelques recettes de cuisine du meilleur cru, issues du fameux *Petit précis de cuisine d'auberge* écrit par Desmond Telephore et classées par ordre alphabétique. La même technique de classification qu'il utilise dans cet ouvrage a été rapportée ici...

- Rareté du plat :

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | = très rare (local) |
| 2 | = rare (régional) |
| 3 | = commun (tout l'empire indiqué) |
| 4 | = partout (tout le royaume de Kor) |

- Qualité du plat :

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A | = excellent, de la cuisine très fine |
| B | = très bon, un vrai chef ce cuisto ! |
| C | = bon, on en reprendrait bien |
| D | = commun, peut mieux faire |

- Gamme de prix du plat :

- | | |
|-----|---------------|
| I | = très cher |
| II | = cher |
| III | = prix moyen |
| IV | = peu coûteux |

• Ardénis aux herbes de Solyr

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : l'ardénis est une sorte de mouton dont la particularité vient de son poil inexploitable. En revanche sa chair est très bonne, c'est pourquoi on en trouve partout dans l'empire de Solyr. Cet animal fut importé de terres inconnues il y a bien longtemps de cela. Sa formidable capacité d'adaptation en fit un animal de boucherie par excellence. La recette aux herbes de Solyr est surtout prisée dans le sud de l'empire où cette herbe (*semblable en goût à l'herbe de Provence*) pousse en quantité.

Recette : faire cuire l'ardénis dans une âtre à une moyenne de 3x12 grosses bûches – faire mijoter dans un chaudron une demi-journée – rajouter les herbes une fois sorti du bouillon – servir.

• Ardénis aux miel et aux amandes

Rareté : 4

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : ce plat est l'héritage du gagnant d'un concours de cuisine organisé autrefois à Yris. Particulièrement apprécié par la bourgeoisie locale, il a connu un renouveau après avoir été introduit auprès de la population juste derrière une période d'oubli (on dit que cet oubli aurait été généré par un descendant du perdant du concours).

Recette : couper l'épaule d'ardénis en morceaux et les faire revenir dans l'huile très chaude – faire dorer de petits oignons – mettre la viande et les oignons au four – verser le miel liquide sur la viande – saler, poivrer et ajouter du gingembre, une pointe de safran et couvrir d'eau – ajouter un bâton de cannelle et de la poudre d'amandes – faire cuire 2x12 grosses bûches – servir (passe bien avec du riz).

• Bouillon de poule aux châtaignes

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : le bouillon de poule est un plat commun que l'on rencontre souvent dans tout Kor. Très facile à mettre en œuvre, il prend très peu de temps à préparer. Une version existe également avec de la mie de pain et du persil.

Recette : mixer plusieurs foies de poules ensemble – ajouter les épices – délayer avec du bouillon de poule – mélanger le tout et porter à ébullition – servir (sur des croûtons ou en bol).

• Brouet georgés

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : IV

Description : vulgairement appelé *Ragoût de veau*, le Brouet georgés vient du nom de son inventeur : Georges Brouet. Il a pour avantage de demander assez peu de préparation.

Recette : faire fondre du lard coupé dans un peu de matière grasse – mettre à revenir des oignons puis des morceaux de veau – saler, poivrer et ajouter du vin et des épices – laisser mijoter environ 18 bûches moyennes – poêler un peu les morceaux de foie – tremper du pain dans le jus de cuisson – ajouter le foie – rajouter un peu d'épices (gingembre et cannelle) – servir très chaud.

• Cagouitis

Rareté : 4

Qualité : D

Gamme de prix : IV

Description : ce plat est fréquemment rencontré dans les auberges, bien qu'il soit particulièrement présent près des côtes. Cela est dû notamment à sa composition : en effet

la cagouitis est composé à 70 % de poissons divers et variés. Une version fine de cette recette existe à Yris, dans la vieille ville (*Rareté* : 1, *Qualité* : B, *Gamme de prix* : II)

Recette : récupérer 3 ou 4 sortes de poissons différents – faire cuire une demi-journée à feu fort - servir.

• **Comine aux amendes**

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : la colmine est un animal fréquemment rencontré mais dont personne n'arrive à s'accorder quant à l'origine. Certains disent qu'elle a été créée par les dragons afin de nourrir leurs bébés, d'autres que c'est une race inventée de toutes pièces par les humanistes. En revanche tout un chacun s'entend pour dire que son lait est délicieux, ainsi que sa chair. La Comine est un bovin laineux sur l'échine.

Recette : préparer un bon quart de Comine – enduire de graisse animale – rajouter des oignons et quelques épices – faire cuire pendant 3x12 grosses bûches – rajouter des légumes – laisser mijoter à feu fort pendant 1x12 bûches moyennes - servir.

• **Darne de Palamir**

Rareté : 2 (Solyr)

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : bien que créées sur les rives ouest de l'empire de Solyr, les darnes de palamir sont aujourd'hui un plat commun. Il s'agit d'un poisson à la chair tendre et délicieuse, généralement servit avec des pommes de terre ou du riz.

Recette : couper le palamir en tranches épaisses – faire revenir dans de l'huile d'olive – ajouter des épices doux – faire chauffer pendant 1x6 bûches moyennes – vous pouvez ajouter un filet de crème et un demi citron - servir.

• **Ecorché de porc façon Taratuss**

Rareté : 2 (Solyr)

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : ce plat traditionnel fait partie de ceux que l'on sert généralement lors d'une fête ou d'un banquet. En effet le porc est cuit dans son intégralité (il faut avoir l'âtre qui va avec) et présenté en grosses pièces sur des plats dans lesquels les gens se servent. La tradition veut que si c'est une femme qui prend le dernier morceau* elle sera mariée dans l'année ou qu'elle aura un enfant si elle est déjà mariée. Si c'est un homme, il y a deux versions : il trouvera l'amour si c'est un célibataire, il sera cocu si il est marié.

** le dernier morceau de tout l'animal, lorsqu'il ne reste plus aucune pièce mangeable*

Recette : prendre un porc bien gras (minimum 3 ans d'âge) – tuer, dépecer et faire cuire toute une journée sur un large feu bien alimenté – couper des morceaux et servir.

• **Ebelm aux épices**

Rareté : 1

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : l'ebelm est en tout point semblable au faisan, bien que la gamme de couleurs soit infiniment plus variée. Ce n'est que très récemment qu'on a pu constater que l'ebelm pouvait être cuisiné. Animal jusqu'ici réservé pour décorer les cours intérieures de nobles, on doit ce plat à une servante un peu bêta qui avait été mandatée par une chef cuisinière pour aller chercher “ le plus beau et le plus gros des tourminets que tu trouveras ”. Par quelque hasard un ebelm se trouvait à ce moment dans la basse-cour. La jeune femme pleine de bonne volonté et pour faire gagner du temps à sa maîtresse captura l'ebelm et le tua elle-même, rapportant l'animal comme un trophée. C'est de là que serait né l'ebelm aux épices...

Recette : faire cuire l'ebelm en broche – le piquer de 4 clous de girofle lorsqu'il est à ½ cuit – mélanger au jus de cuisson de l'eau de rose, du vinaigre et des épices – mélanger du sucre

et de la cannelle en poudres avec des petits oignons – mélanger avec un peu de sauce de cuisson et faire cuire à petit feu – découper l'ebelm, verser les oignons dessus et servir.

• Fromatons

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : ce plat fût créé pour égayer les repas des voyageurs qui en avaient assez de manger presque toujours la même chose. C'est Filadrus Kalan qui eut l'idée de créer des bâtons de fromage qu'il nomma tout naturellement Fromatons. Bien qu'on le trouve chez les sédentaires, il reste très prisé chez les voyageurs.

Recette : bien mélanger beurre, farine, œufs, sel, gingembre, vin et eau – laisser reposer 1x12 bâches moyennes – former ensuite les gros bâtons – beurrer une tôle et faire cuire pendant 1x3 bâches moyennes – servir tiède ou froid.

• Larlait

Rareté : 4

Qualité : D

Gamme de prix : IV

Description : plat rencontré principalement en campagne, une variante du larlait a été créée par un cuisinier d'Yris à la demande de l'empereur qui, dit-on en secret, en raffolerait !

Recette : faire bouillir le lard et le lait – laisser refroidir – battre des jaunes d'œufs et ajouter – remettre à cuire en chaudronnée – égoutter la crème – une fois ferme, la couper en tranches d'environ 3 doigts – faire frire au beurre – saupoudrer de clous de girofle broyés et mélangés à du sucre en poudre – servir très chaud.

• Malanilles poêlées

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : la malanille est une sorte d'anguille que l'on rencontre essentiellement en région tempérée, c'est pourquoi ce plat est plus fréquemment rencontré de Kern jusqu'à Omya. A noter qu'il existe également dans l'ouest de l'empire un excellent pâté de malanilles.

Recette : couper la malanille en tronçons – jeter des oignons dans de l'huile chaude puis les tronçons – saler – faire frire du persil – mélanger bon vin rouge, poudre de gingembre, cannelle, clous de girofle broyés, pointe de safran, sel et pain grillé broyé – ajouter du jus de citron au dernier moment – servir (peut être accommodé d'une salade).

• Œufs et fenouil

Rareté : 4

Qualité : D

Gamme de prix : IV

Description : franche cuisine paysanne, les œufs et fenouil sont un des plats les plus simples que l'on puisse trouver !

Recette : couper les fenouils par le milieu – mettre un peu de beurre et y faire cuire les fenouils – saler et saupoudrer de cannelle en poudre – faire bouillir 1 litre d'eau salée vinaigrée – y pocher les œufs – les égoutter et les préparer – étaler sur les ½ fenouils et servir (accompagne bien un reste de poule bouillie).

• Palamir rôti au romarin

Rareté : 2 (Solyr)

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : moins bon que les darnes, mais également moins coûteux, le palamir rôti satisfait les familles les moins aisées tout en restant un délicieux plat facilement accommodable.

Recette : barder le palamir avec 2 tranches de lard – faire cuire au four – saler peu – mélanger vin rouge, citron, vinaigre, gingembre et romarin et faire cuire en remuant – laisser bouillir quelques instants – verser sur le palamir au four quand il est aux ¾ cuit – laisser

terminer la cuisson avec la sauce (on peut l'allonger avec du vin) – servir.

• **Pastes de qualirées**

Rareté : 2 (Solyr)

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : les qualirées sont des champignons qui ne poussent que dans la forêt mère, c'est pourquoi on ne rencontre pas ce plat au-delà de Kern (où son prix est quelque peu prohibitif). Véritable enchantement du palais, on lui doit pourtant l'expression " Mourir des pastes de qualirée ". En effet, un riche marchand qui refusait de traiter avec le syndicat du crime de Havre fut empoisonné par une espèce de champignon très proche de la qualirée, mais mortellement vénéneux.

Recette : faire une pâte brisée – la séparer en deux parties inégales – couper les champignons en 2 ou 4 suivant la grosseur – les mélanger à de la matière grasse chauffée – saler, poivrer et faire cuire à feu moyen – foncer une tourtière – étaler les champignons et rajouter du fromage râpé – fermer avec un couvercle de pâte et faire cuire à feu moyen pendant 1x6 bûches moyennes environ – servir tiède.

• **Potage d'une petite oé**

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : l'oé est une sorte d'oie plus dodue et présentant donc la caractéristique d'offrir plus de viande. Ce plat est avant tout un plat de fête, notamment pour marquer le passage à l'an nouveau. Il est alors accompagné de légumes exotiques cuits.

Recette : mettre au four l'oé vidée, saler et poivrer – laisser environ 1x4 bûches moyennes – jeter la graisse rendue – remettre la volaille en surveillant la cuisson – mélanger du gingembre, des clous de girofle écrasés, des graines extraites de gousses de cardamome écrasées, du persil et de la sauge – délayer avec du jus de cuisson – arroser l'oé à plusieurs reprises – couper en morceaux au moment de servir.

• **Pégéno** aux fruits**

Rareté : 4

Qualité : D

Gamme de prix : IV

Description : bien qu'un peu spécial, ce plat présente l'avantage de permettre de trouver les ingrédients nécessaires n'importe où ! Je le conseille avec un vin rouge assez fort pour faire passer le goût (sauf dans le cas des rares pégénos d'élevage)...

Recette : faire rôtir les pégénos bien salés et poivrés – découper et réserver au chaud – pendant la cuisson, faire griller du pain de mie et le tremper dans du vin – faire gonfler les raisins secs avec de l'eau – mélanger des épices au pain trempé – bien broyer et ajouter le vinaigre – ajouter les fruits et laisser mijoter – servir chaud.

** *ressemble en tous points à un gros pigeon*

• **Tourminet aux amandes et au cumin**

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : IV

Description : très accessible, cette recette fait le bonheur de beaucoup de Koriens. Le Tourminet est une sorte de petit poulet à la viande savoureuse pour peu qu'on l'ait nourrit correctement, car il est notoire que *courminet affamé, plat assurément raté* ! L'odeur de ce plat se fait sentir des lieues à la ronde et l'on dit qu'on peut retrouver son chemin jusqu'à une auberge bien attablée rien qu'à celle-ci... (il existe une version de ce plat à la cannelle uniquement).

Recette : mélanger un bouillon de tourminet et des amandes en poudre ainsi qu'1/2 verre de vin blanc – faire cuire doucement en remuant – délayer les épices (gingembre et cumin) avec du citron – verser dans la sauce – faire bouillir quelques instants mais pas trop longtemps – servir.

• **Tourminet croûté**

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : C

Gamme de prix : IV

Description : un plat d'une grande simplicité que l'on rencontre en maints endroits.

Recette : hacher des morceaux de tourminet bien fins – préparer une pâte à croûter – mélanger les morceaux de tourminet avec de la cannelle et des clous de girofle – faire cuire pendant 1x12 grosses bûches – mettre les morceaux dans la pâte étalée – passer au four pendant 1x6 bûches moyennes – servir.

• **Tourminet farci**

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : C

Gamme de prix : IV

Description : est-il besoin de préciser que le tourminet peut s'accommoder de mille façons ?.

Recette : faire cuire le tourminet à la broche – faire une pâte de farine + 3 œufs et 1 pincée de sel ainsi qu'environ 2,5 dl d'eau de rose – en arroser le poulet aux $\frac{3}{4}$ cuit – recommencer l'opération 2 ou 3 fois – servir.

• **Tourminet houssié**

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : rencontré bien moins souvent que le tourminet aux amandes, ce plat marque généralement une naissance ou un évènement particulier – et heureux – dans bon nombre de provinces Solyriennes.

Recette : couper le tourminet en morceaux et réserver le foie – faire fondre du lard dans de l'huile – y ajouter les oignons puis les morceaux de tourminet – bien faire dorer – saler, poivrer et ajouter girofle et cardamome – faire cuire doucement – faire un mélange de pain, gingembre et cannelle avec le foie du tourminet – bien mélanger le tout en remuant tout le temps – servir.

• **Salade aux foies de volaille**

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : IV

Description : très appréciée des bourgeois, c'est une recette d'origine paysanne qu'on ne trouve maintenant qu'en cité. En effet ils trouvaient cette recette trop légère et ne tenant pas assez au corps. On raconte qu'un paysan fit sa fortune en vendant la recette à un marchand habile qui devint encore plus riche en la vendant à un cuisinier qui fit faillite et mourut juste après l'avoir transmise à son commis...

Recette : laver les gésiers et les couper en dés – mélanger avec de l'eau et du vin – saler et poivrer – faire bouillir à petits bouillons pendant $\frac{1}{4}$ d'heure puis ajouter les foies entiers – égoutter, couper et réserver au chaud – assaisonner la salade et mettre par-dessus les foies et gésier chauds – servir accompagné d'un vin blanc de Pomyrie du sud (pour les fines bouches).

• **Sanglier en marinade**

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : un plat très apprécié des soldats et combattants de tous poils, notamment parce qu'il tient bien au corps et qu'il est plutôt relevé.

Recette : faire mariner le sanglier depuis la veille – le piquer de 4 clous de girofle et le faire rôtir – faire bouillir la marinade quand il est à $\frac{1}{2}$ cuisson – la verser chaude sur le rôti – faire cuire en laissant bouillotter doucement – servir (très bon avec un vin rouge fort).

Les accompagnements

Bien entendu, un plat ne serait rien – ou presque – sans son accompagnement. Voici les plus répandus parmi ceux que l'on peut trouver, et qui s'accommodent avec la plupart des plats cités ci-dessus.

• Choux

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : IV

Description : il peut être cuit à la vapeur ou passé au four et doré avec des morceaux de Fromatons.

• Crème de poireaux aux amandes

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : C

Gamme de prix : II

Recette : hacher menu les poireaux – les faire cuire à feu moyen – rajouter la crème en quantité (la crème peut être épicée, c'est même conseillé)

• Potée de cresson

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : IV

Description : l'un des plats des soirs d'hiver des plus répandus !

• Epinards au lard

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : B

Gamme de prix : III

Description : une version moins coûteuse existe sans le lard.

Recette : hacher les épinards – mélanger avec le lard – faire cuire pendant 1x6 bûches moyennes – rajouter des clous de girofle – mettre à feu très doux pendant 1x3 petites bûches.

• Navets aux châtaignes

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : le navet étant par excellence un légume fade, les châtaignes en réhaussent indéniablement le goût. Cependant des versions appelées ainsi mais sans les châtaignes (car coûteuses) existent bien souvent !

• Purée de fèves

Rareté : 4

Qualité : D

Gamme de prix : IV

Recette : écraser les fèves – mélanger à du lait de Comine – faire chauffer pendant 1x6 bûches moyennes.

• Potiron au gratin

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : le gratin est généralement fait avec des fromatons.

• Lentilles au fromage

Rareté : 4

Qualité : D

Gamme de prix : IV

Description : l'un des légumes les plus communs s'il en est tant on trouve des lentilles un peu partout. A Yris, un cuisinier du nom de Bélisaire Aklémine les a accomodées avec des épices et créé un accompagnement fin dont lui seul à le secret (*Rareté* : 1, *Qualité* : A, *Gamme de prix* : I)

- **Haricots secs au fromage**

Rareté : 4

Qualité : D

Gamme de prix : IV

Description : il est de notoriété publique qu'on sert des haricots secs au fromage à des gens qu'on apprécie peu.

Recette : prendre des haricots secs – prendre du fromage conservé depuis 1 semaine – présenter sur une assiette...

- **Purée de pommes de terre au fenouil**

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : B

Gamme de prix : III

Description : le fenouil fait toute l'originalité de ce plat qui peut être fait avec des clous de girofle. Il est à noter cependant que des épices fins (comme le safran) y étant savamment mélangés permettent d'obtenir un accompagnement raffiné.

- **Riz au safran**

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : II

Description : le prix de ce plat vient du prix du safran, épice peu commun. Une variante avec de la cannelle existe mais là encore il est nécessaire de faire attention au dosage car l'accompagnement peut vite devenir désastreux.



Bien entendu les plus chanceux des voyageurs ne sauraient faire manquer à un véritable repas le plus délicieux des accompagnements : le vin ! Il en existe de toutes origines, tant et si bien qu'un seul ouvrage pourrait être consacré à ce breuvage délicieux ! Nous ne citerons ici que les plus importants.

Les spécialistes vous diront qu'un bon vin ne dépend pas seulement de la région mais également de l'année, de la façon dont a été cultivé le raisin ainsi que de la méthode de vieillissement. Sachez que les boissons décrites ci-après sont de bons vins récents (pas plus de 3 ans). Pour des vins plus raffinés, il vaut mieux s'adresser à un sommelier ou consulter mon futur ouvrage : " Vins de toutes origines ".

• **Vin rouge de kor**

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : le vin de table par excellence, que l'on trouve partout. En fait il est produit principalement au centre des terres où la température est idéale pour la production du raisin noir.

• **Vin rouge d'Yris**

Rareté : 1 (Yris)

Qualité : A

Gamme de prix : I

Description : Yrissinois, appelé ainsi par son créateur, pourrait passer pour un ersatz de vin auprès des connaisseurs. Anz Onofre a habilement su mélanger le raisin blanc au raisin rouge pour créer ce vin rouge d'apparence, mais aux goûts somptueux et raffinés. La production est tellement restreinte et recherchée qu'une bouteille s'arrache à prix d'or !

• **Vin rouge de Havre**

Rareté : 2 (région de Havre)

Qualité : C

Gamme de prix : II

Description : le prix de ce vin est essentiellement dû au fait que Havre n'est pas le lieu idéal pour faire pousser du raisin. Honnêtement, je ne trouve pas qu'il vaut le prix qu'on lui attribue...

• **Vin rouge Oforien**

Rareté : 4

Qualité : B

Gamme de prix : III

Description : c'est le vin qui représente le meilleur rapport qualité/prix. Le plus répandu aussi puisqu'on le trouve sur toutes les bonnes tables Koriennes.

• **Vin rouge Ayan**

Rareté : 3

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : Ayan est le nom d'une famille de petits producteurs. Ils sont situés entre Dungard et Yris. Possédant de nombreux hectares depuis plusieurs générations, les Ayan auraient tellement connu d'histoires de famille qu'elles en auraient inspiré un écrivain renommé (œuvre non parue à ce jour)...

• **Vin rouge Toularien**

Rareté : 3

Qualité : B

Gamme de prix : III

Description : Toularien est une petite cité située bien plus à l'ouest d'Ankar qui doit sa réputation à son vin, qui a pour particularité de pousser sur un sol ingrat grâce au travail d'un artisan (humaniste disent certains) ayant trouvé le moyen exclusif de détourner l'eau

nécessaire pour faire pousser le raisin en cette région aride. C'est un vin très goûteux qui s'accommode à merveille avec de la viande rouge.

- **Vin blanc de Kor**

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : à l'instar du vin rouge du même nom, ce vin se décline en vin sec, demi-sec et liquoreux (idéal avec les desserts).

- **Vin blanc pétillant de Kor, ou Koryo**

Rareté : 2 (Solyr)

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : c'est un vin blanc rempli de bulles qui est chatoyant sur le palais et que l'on trouve le plus souvent lors d'évènements festifs.

• **Vin blanc Oforien**

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : ce vin est surtout utilisé en cuisine pour laquelle il est idéal. En revanche servit à table, il ne fera le bonheur que de ceux qui ne font pas du goût fin leur credo...

- **Vin blanc de Griff**

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : c'est un excellent vin sec ou demi-sec qui accompagne très bien les fruits de mer et les poissons. Il peut aussi être servi avant le repas ou au moment du dessert.

- **Vin blanc Toumanion**

Rareté : 2 (Solyr)

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : ce vin liquoreux est idéal pour accompagner un dessert ou à déguster, frais, lors d'une chaude après-midi.

- **Vin vert de Pilam**

Rareté : 4 (Pilam)

Qualité : D

Gamme de prix : I

Description : bizarrement ce vin infect fait la plus grande joie des bourgeois et autres classes riches de notre société. Absolument imbuvable (puisque créé à partir de vin vert) pour tout gourmet qui se respecte, il est naturellement très apprécié des hautes classes qui le considèrent comme un vin noble, non accessible au commun des mortels. C'est à partir de ce principe qu'un commun des mortels du nom de Pilam a fait fortune (ce qui le fait bien rire quand on lui dit que c'est LE vin bourgeois par excellence).

- **Vin rose Autramien**

Rareté : 3 (Solvyr)

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : ce vin existe en deux “ version ”. La première consiste en un vin rouge qu’un artisan rend rose par une méthode secrète. Outre son aspect rose vif et légèrement phosphorescent, ce vin obtient en bouche une qualité inégalée à ce jour. D’ailleurs son inventeur (qui reste extrêmement discret) fait l’objet de nombreuses convoitises (on dit qu’il se trouve quelque part dans Yris, du côté du port...) Il peut accompagner tout plat, mais se prête mieux à des viandes rouges ou blanches.

La seconde version est difficilement trouvable et s'arrache à prix d'or. D'une qualité moindre, il a des effets psychotropes que nombre de mages aiment à utiliser pour " visiter le monde des esprits " selon eux. On le différencie du premier car il n'est pas phosphorescent.

Un bon repas ne s'envisage sérieusement pas sans un dessert, aussi léger soit-il. En voici quelques-uns des plus fameux !

• Amandes ou noix confites au miel

Rareté : 2 (Yris)

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : cette recette est bien connue des Yrians qui en ont fait sa renommée partout dans le monde de Kor. La recette est restée secrète pendant des siècles et même aujourd'hui, bien qu'elle se soit répandue, quasiment personne n'égale la mère Calochard dans la confection des amandes ou des noix confites au miel.

Recette : prendre 1 kg d'amandes ou de noix bien fraîches et les éplucher avec soin – les percer d'un trou – les faire tremper dans de l'eau pendant 5 ou 6 jours en changeant l'eau tous les jours – puis les égoutter et bien laisser sécher – faire bouillir 1 kg de miel – écumer – laisser refroidir – mettre un petit éclat de clou de girofle dans le trou des amandes ou des noix – mélanger les fruits au miel – laisser reposer 2 mois avant de consommer.

• Beignets à la sauge

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : IV

Description : le dessert traditionnel des marchés, que l'on peut manger à toute heure !

Recette : mélanger farine, ½ verre d'eau, ¼ de verre de vin blanc, bolinette de miel et ½ bolinette de feuilles de sauge finement hachées – mélanger en éliminant les grumeaux – faire chauffer très fort de l'huile et ajouter 1 branche de romarin – faire tomber les beignets et les retourner – servir chaud.

• Bûche Ferlicienne

Rareté : 1 (Griff)

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : cette bûche est un dessert créé par Ferlicienne, femme d'un chef cuisinier qui œuvrait du côté de la cité de Griff. Cet homme était un fameux cuisinier mais il faisait de l'ombre à sa femme qui se débrouillait également dans cette discipline. La légende veut que ce fût en voulant lui faire goûter cette recette de bûche que Ferlicienne tua involontairement (?) son mari. Toujours est-il que cette bûche fait aujourd'hui sa renommée et qu'on vient de loin pour y goûter (et oui cette bûche, bien que non glacée, supporte mal les voyages)

Recette : moudre les épices sucrés d'Oforia afin d'obtenir une poudre compacte – mélanger avec du lait de brebis (attention à ne pas faire de grumeaux) – faire cuire au four durant 2x12 bûches moyennes – décorer avec des fruits, confits ou naturels – servir.

• Crème au vin

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : plus que répandue, elle offre une saveur sans égale pour peu qu'on sache correctement la préparer.

Recette : broyer et mixer du beurre et de la mie de pain – délayer avec du vin blanc – porter lentement à ébullition sans arrêter de remuer – ajouter du sucre et 6 jaunes d'œufs délayés dans du vin – continuer la cuisson jusqu'à épaississement – verser et saupoudrer de sucre – servir tiède.

• Crêpe de froment

Rareté : 4

Qualité : D

Gamme de prix : IV

Description : appelé aussi le plat du pauvre, il prévaut surtout par sa consistance qui en fait un met apprécié des travailleurs. Une version améliorée existe accompagnée de légumes et d'épices forts, recette maîtrisée du seul Maître Gabagie de Fouliarmont.

Recette : faire un mélange sans grumeaux de farine et de lait tiède – ajouter les jaunes d'œuf et saler – mélanger épices et sucre en poudre et ajouter – mettre au four pendant 1x6 bûches moyennes environ – servir tiède.

• Pâtisseries Yriannes

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : les pâtisseries Yriannes sont nombreuses et de qualité variable. Je ne citerai ici que les plus connues.

La première d'entre elles est donc “ L'artisan talentueux ”. Il s'agit d'une sorte de pâte sucrée de forme oblongue, emplie de carasca (le fameux et excellent épice sucré du sud de Kor). Le tout est recouvert de carasca “ glacé ” et de morceaux de sucre.

La seconde est “ Le duo de carasca ”. Cette pâtisserie à la forme de deux boules de pâte sucrée assemblées entre elles. La première est au carasca et la seconde au carasca, au cumin et à la cannelle. Le mélange des goûts est difficile à obtenir pour avoir le dosage correct, mais le résultat final est grandiose.

La troisième est “ La Prodige ”. Il s'agit d'un fruit entièrement confis (généralement une pomme) sur lequel est fixé une barre de sucre, le tout figurant grossièrement l'arme des Profiges.

La quatrième et dernière est “ La fille de Moryagorn ”. Personne ne sait pourquoi cette pâtisserie s'appelle comme cela, en revanche tout le monde s'accorde à dire qu'elle est excellente. Il s'agit de deux anneaux de pâte légèrement sucrée, entre lesquels une couche de crème épaisse de carasca blanc et de cannelle a été disposée. Très calorique mais tellement délicieux !

• Tarte Oforienne sucrée

Rareté : 2 (Oforia)

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : bien que créée à Oforia et plat représentatif de la région pour la population locale, on trouve d'innombrables variantes de cette tarte dans tout le royaume de Kor.

Recette : mélanger rapidement beurre fondu, 2 œufs, 160g de farine, 1 bolinette* d'eau et 1 pincée de sel – travailler la pâte le moins possible – étaler sur une planche farinée – battre le mélange et verser sur la pâte – mettre à four très chaud pendant 1 bûche moyenne, puis baisser le feu pendant environ 1x6 bûches moyennes – servir tiède.

la bolinette est l'équivalent d'une cuillerée à soupe.

• Tarte Yrienne

Rareté : 1 (Yris)

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : faite exclusivement à Yris, cette tarte est un plat ordinaire connu de toute la population, et que dédaigne la noblesse le jugeant trop banal à son goût.

Recette : faire fondre du beurre et ajouter sel, farine et eau, puis 1 œuf – travailler la pâte le moins possible – faire cuire au four – préparer un mélange d'œufs + crème + fromage râpé + œufs – poivrer un peu – verser sur la pâte à tarte blanche – remettre au four – servir chaud.



Enfin, vous trouverez ci-dessous divers aliments qu'on ne peut classer dans les autres rubriques mais qui sont incontournables !

• **Alcool de Marlias**

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : la Marlias est un fruit que l'on rencontre partout, mais des Prodiges d'une région reculée au sud de Kor on jadis inventé cette " recette " et créé cet alcool fort qu'on appelait autrefois " Alcool de prodige ". Pour diverses raisons, il est devenu Alcool de Marlias mais c'est de loin le plus répandu de tous. On peut s'en servir pour différentes choses, notamment la conservation de fruits et/ou la création de fruits alcoolisés. Il peut également être servi en digestif ou en accompagnement de boisson chaude de fin de repas. A haute dose, il peut rendre aveugle !

• **Michatte**

Rareté : 4

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : cet autre pain est celui que l'on rencontre dans toutes les mesures de Kor. Pesant de 0,5 à 1 kg, sa croûte est épaisse et dure et sa mie ferme. Il se conserve très bien plusieurs jours et reste frais si il est bien emballé. Il est également très apprécié des voyageurs.

• **Noix de Fralis**

Rareté : 4

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : ces noix proviennent de la tribu Fralis, au sud de l'empire Zûl. La Fralissienne ne se trouve que dans cette région et pousse malgré les températures extrêmes, jalousement cultivée par la tribu. Bien que chères, on peut en trouver partout.

Recette : faire vieillir les noix à plat dans un endroit frais et sec pendant 3 mois – les tremper une nuit dans de l'alcool de Marlias (ou équivalent) – les faire sécher une semaine sous le soleil en prenant soin de les rentrer la nuit – mettre en pot de terre cuite pendant 1 mois au frais.

• **Pain d'Yris**

Rareté : 3 (Solyr)

Qualité : C

Gamme de prix : III

Description : le pain d'Yris est absolument fabuleux lorsqu'il est accompagné de produits sucrés telle que la confiture Yrienne. Mais passé quelques instants au-dessus d'un feu bien alimenté, il sera tout aussi excellent avec du foie gras ou des œufs de Tiston, ce poisson de la côte ouest.

• **Pain Oforien**

Rareté : 4

Qualité : B

Gamme de prix : II

Description : il est obtenu à partir de céréales concassées grossièrement. Brun d'apparence, le pain Oforien accompagne plus souvent les repas nobles ou riches, mais parfois des versions moins onéreuses et plus " dodues " sont rencontrées.