



## Noël 2050

C'est Noël ! Axile se dépêche, les invités vont arriver... Voilà, tout est prêt ! Ding, dong... Ça sonne à la porte. Axile va ouvrir et accueille ses invités avec joie. Après s'être installé à table, les amis papotent de tout et de rien.

- Hum... Ce repas est succulent ! Qu'est ce que je suis heureuse que l'on soit tous réunis pour ce réveillon 2050, s'exclame Tante Coréba.

Axile, ce que tu as fait est superbe ! La décoration est magnifique !

Axile rougit de plaisir. Il va et vient avec les différents plats : paulet en poudre, nombreux insectes, serpents, tartes au peau de vache, gâteaux aux araignées, etc...

Tout à coup Stéphane à l'air d'apprécier les scorpions au chocolat.

Quand tout le monde à fini de manger, Axile annonce une surprise. Il revient de la cuisine avec un plat de grites et dit :

- Voilà une spécialité des années 2010.

Goutez-y !

Tout le monde en mange un peu mais ce



m'est pas ça qu'il ont préférés ...

À la fin de la soirée, quand tout le monde va s'en aller, Anna demande à Axile :

- J'aime beaucoup les plats que tu as cuisiné ! Peux-tu me donner les recettes ?

- Bien sûr ! Alors, voilà : Pour le poulet en poudre, il te faut 500 l d'eau et 100 g de poudre de poulet. Tu en trouvera dans n'importe quelle boutique ! Ensuite, tu mélanges le tout et c'est terminé.

C'est vraiment très simple ! Et pour la tûche de Noël en serpent, tu fais une tûche normale.

Mais tu ne mets pas le chocolat. Ensuite,

tu coupe un serpent et trempe les morceaux dans du chocolat noir. Tu mélanges

au beurre, farine, etc et tu laisses cuire

20 minutes. Tu voudrais faire le gâteau

aux araignées ? Tu as un jardin ? Alors

cherche des araignées et prends en environ

10. Laisse les griller à feu doux, puis fais

un gâteau tout simple. Juste avant la

cuisson, ajoute les ~~araignées~~ araignées.

Anna le remercie et tout le monde s'en va.



Bonjour, je suis exilé, aujourd'hui je commence un nouveau journal, journal "intime", si on veut... Le journal, je l'ai reçu à Noël, c'est à dire, hier, il a une grosse couverture marron et des elfes et fées y chantent, dessinent, sautent et dansent de joie. Un petit lien sur le côté droit peut s'accrocher à un crochet. Bon, déjà, les détails, on s'en occupe pas. Heu... bah... je ne sais pas quoi raconter, moi! ah, si, je sais, le menu du réveillon d'hier! D'après mes grands-parents, en 2010, les repas étaient délicieux! Il y avait un truc qu'ils adoraient c'était quoi, déjà? Oh oui, la zapi, non, la pizz, non, non, non et non! Heu... ah! La pizza! Oui, c'est ça! la pizza! J'ai vu une photo de cette sorte de "nourriture" mais ça a l'air dé-gou-tant! Oh, beurk, ça donne pas envie! Par rapport au bouillon d'algues marines et des chocolats à la farine pleine de vers... Mmmh... c'est tellement bon! Heber, j'ai demandé à Maman si je pouvais l'aider à la cuisine. Et elle a dit oui! J'adore cuisiner, mais par contre, je suis un peu rond! On a préparé: des manthes religieuses frites à l'huile, de la viande artificielle, et des algues. J'ai préféré les algues et tenez, la recette: il faut prendre les algues marines et les plonger dans de l'eau, faire bouillir à feu doux et mettre du cumin. Attendre dix minutes que maman aie fini! Et c'est bon... ah oui, saupoudrez aussi d'insectes grillés!



après, un peu de sauce au ver de terre et ça fait un  
repas de sorcière! J'avoue, les sorcières sont moches mais leurs  
repas sont exquis! Je les adorent! Bon, je vais me coucher,  
à bientôt!



Pour le réveillon, Axile va régalez sa famille.

Au menu :

- Magie de licorne au saucisson volant.
- Risotto à l'extraterrestre.
- Glace chaude accompagnée de nuages.

Axile va vous donner les recettes de ces plats délicieux.

Par la magie de licorne au saucissons volant il vous faut :

- 1 œufs
- de la magie de licorne (autant que vous voulez)
- 2 saucissons volants
- 3 cl d'eau

Versez la magie de licorne ajoutez l'eau mélangez pendant 1 min. Faire cuire les saucissons au four pendant 3 min à 290°C. Casser les œufs, séparer le blanc du jaunes. Ajouter le jaune sur les saucissons et rajouter le mélange de magie de licorne. Monter les blancs en neige. Recouvrir les saucissons avec les blancs en neige, faire cuire pendant 45 min à 300°C.

Laisser reposer pendant 2 heures.

Bon Appétit



Pour le risotto à l'extraterrestre il vous faut :

- Un Marsien qui vit sur Neptune.

- Du riz

- Du bouillon

- 1 courgette

Mettre le Marsien à cuire à feu doux. Faire cuire le riz jusqu'à qu'il soit mou.

Découpez le Marsien en rondelles, ajouter le bouillon.

Découpez la courgette en rondelles et les ajouter au Marsien.

Mettre le mélange dans le riz.

Bon Appétit

Pour la glace chaude accompagnée de nuages il vous faut :

- Des nuages

- De la glace ( du parfum de votre choix )

Faire chauffer la glace au four à 40°C.

Ajouter les nuages.

Bon Appétit

Axik espère que vous vous régalez !

« Bon Appétit, les gens du passé ! »

