

Pudding à l'arsenic

Durée de préparation : 20 minutes

Durée de cuisson : 25 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients

- 50 cl de strychnine
- 10 cl de morphine
- 20 cl de pétrole
- 1 cuillère à café de ciguë
- 30 cl de bave de sangsue
- 1 scorpion coupé très fin
- 1 comprimé d'arsenic
- 20 cl de narcotique
- 10 ml de purgatif
- 1 dé à coudre de sang de lézard
- 1 sachet de mort-aux-rats
- 3 cuillères à soupe de venin de cobra
- 1 orange
- fruits confits moisis dans du vert-de-gris

Ustensiles

- Grand bol
- Moule à charlotte

Préparation

Dans un grand bol, délayez la morphine dans la strychnine.

Faites tiédir le pétrole avec la ciguë, la bave de sangsue et le scorpion. Versez-y le mélange précédent.

Emiettez votre arsenic dans un verre de narcotique avec deux cuillères de purgatif. Ajoutez à la préparation et faites bouillir à feu vif.

Dans un petit plat à part, tiédir le sang de lézard, versez la mort-aux-rats dans le venin de cobra et mélangez le tout. Pressez trois quartiers d'orange. Incorporez à la pâte.

Décorez avec les fruits confits tant que votre pâte est molle et arrosez d'un peu de vitriol. Laissez reposer.

Servir avec une chantilly.