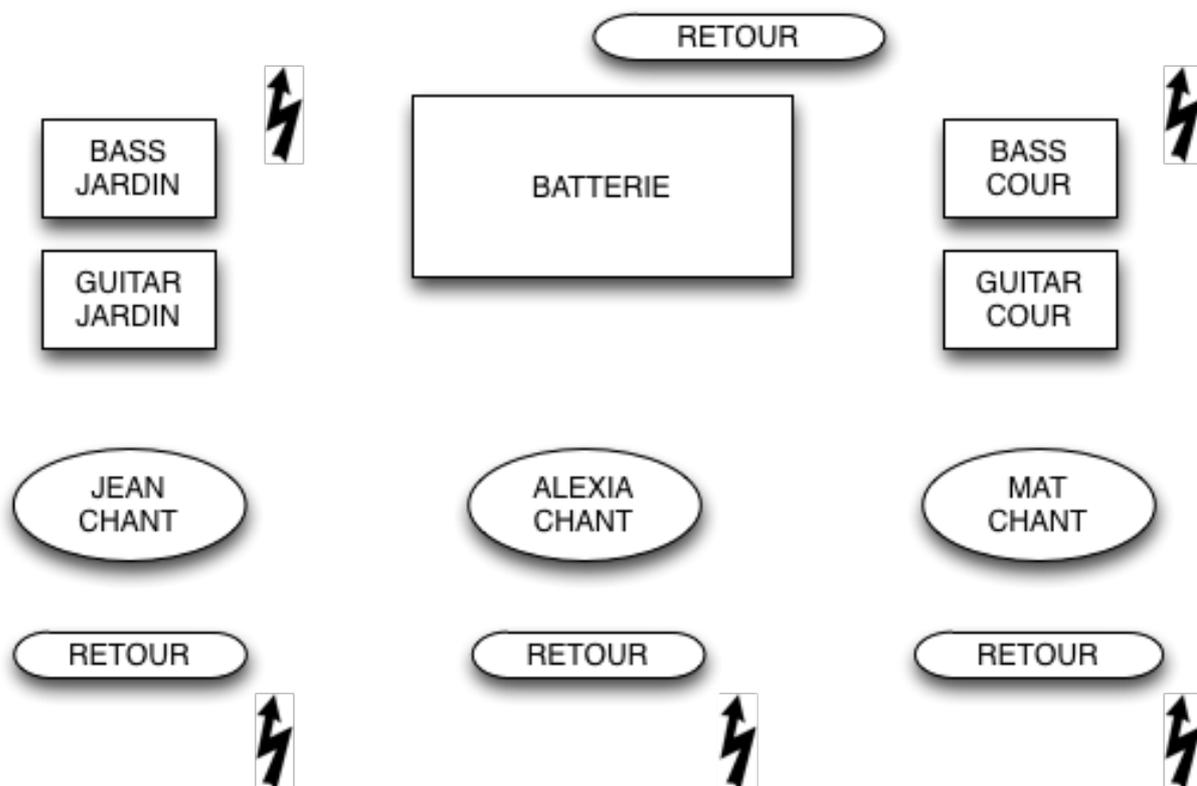


DRIVE WITH A DEAD GIRL



Électricité



Accueil groupe : 4 musiciens. Aucun régime alimentaire particulier. Le groupe appréciera le plat suivant :

Entrée : Canard confis pour le batteur et Magret de canard au miel pour le reste du groupe :

Plat principal : Chameau au four (farci), pour 400 personnes. Se procurer :

Ingrédients	Recette
500 dattes	Creuser une tranchée.
200 œufs de Pluvier	Faire un feu d'enfer pour obtenir de la braise, sur un mètre de profondeur.
20 carpes de deux livres	Faire durcir les œufs à part.
4 outardes, plumées et vidées	Écailler les carpes et les farcir avec les dattes et les œufs durs épluchés.
2 moutons	Assaisonner les outardes et les farcir avec les carpes farcies.
1 gros chameau	Farcir les moutons avec les outardes farcies, puis farcir le chameau avec les moutons farcis.
condiments divers	Flamber le chameau.
	L'envelopper de feuilles de palmiers doux et l'enterrer dans la tranchée.
	Laisser cuire pendant deux jours.
	Servir avec du riz.

Fromage, vin, digestif, café et tisane.