



chips

# FAUST FOOD

*66,6 recettes infernales*

**Domingo Darko**





# **FAUST FOOD**

© Nouriturfu, 2021

Conception graphique de couverture : Clément Buée

Maquette et mise en page : Soft Office

Diffusion et distribution : Harmonia Mundi *livre*

ISBN 978-2-490698-46-2

[www.nouriturfu.com](http://www.nouriturfu.com) @nouriturfu #FaustFood

CHIPS

Domingo Darko

# FAUST FOOD

66,6 recettes infernales





À *Tai-tai*



# Antichambre

Les goûts et les dégoûts sont globalement des constructions culturelles, balayées ou consolidées par l'expérience. La cuisine est aussi affaire de hasard et de contingences, d'associations heureuses ou malheureuses, plus ou moins fortuites, de rencontres inattendues dans le clair-obscur des arrière-cuisines...

En me laissant guider par l'enfer de mon imagination – car elle ne saurait être propulsée par les seules ailes des anges attendris – j'ai poussé cette logique à une forme d'extrémité; j'ai inventé, reconfiguré ou retrouvé des recettes périlleuses, rédigées sur le fil de la folie, des expériences souvent redoutables à tenter ou auxquelles on tournera le dos pour toujours... Vous risquerez-vous à les réaliser, tout ou partie? Céderez-vous une portion de votre âme au diable des fourneaux? Questions purement rhétoriques: en vous procurant ce livre, vous avez déjà signé. Et Dante a dit: mettez-y les dents.

Dom. Darko – 6 septembre 2021.



# 1 : Fauxrtolan

L'ortolan, ce petit volatile chanteur et enchanteur en voie de disparition, espèce protégée prisée des gastronomes avides de sensations fortes et de cuicuis interdits, que Mitterrand ou Maïté s'envoyaient, qui en loucedé, qui à la TV, est hors de prix et hors de portée. Sous le manteau, ça se magouille jusqu'à 200 euros pièce, chaque oiseau pesant à peine plus de 20 grammes, on frôle alors les 10000 euros le kilo...

Je vous suggère donc, en lieu et place du piaf à dix mille piastres, mon *fauxrtolan*. Une explosion savoureuse inédite à moindre coût.

Pour chaque convive, prenez une belle boule de betterave, bien fraîche, bien juteuse. Taillez-la à l'aide d'une cuillère et d'un petit couteau à beurre pour lui donner la forme approximative d'un oiseau. Prenez le temps s'il vous plaît, que ce soit un peu ressemblant, au moins au pigeon estropié du coin de la rue. Parallèlement, dans une casserole, faites fondre 50 g de chocolat noir (66,6% de cacao minimum). Lorsque votre sculpture de betterave est prête, que vous la jugez franchement honnête, enduisez-en les creux, les bosses et les méplats du chocolat fondu; recouvrez-la entièrement, jusqu'à la dernière plume.

Et le bec? Et le bec. Laissez durcir, débarrassez les coulures. Signez d'un long trait d'armagnac, avant de servir le *fauxrtolan* dans une grande assiette d'un blanc crème immaculé.

Chaque gourmet devra dévorer sa pseudo-bestiole salement, bruyamment, sans couverts et bien entendu, comme l'exige la tradition, la tête cachée sous une serviette blanche.