

Avant toute chose, assurez-vous que vos peluches sont disposées de manière à pouvoir vous voir œuvrer.

Il faut faire de la bête pâte à cookies :

— Commencez à faire fondre environ 50 g de chocolat au bain-marie dans un coin ; ça servira plus tard. J'ai obtenu mes meilleurs résultats en faisant moitié-moitié avec du chocolat pâtisseries et non pâtisseries, mais c'est vous qui voyez.

— Mélanger (quantités approximatives) :

- 60 g de trucs gras (huile de coco, de noix, margarine... Coupez avec un truc à la con genre Isio 4 selon votre budget bouffe).
- 75 g de sucre, un peu moins si vous en mettez du roux. Je recommande, sans trop savoir pourquoi, de mélanger roux et pas roux. Un peu de vanillé dans le tas, éventuellement.
- D'la levure.
- Du sel.
- Une dose d'un liant à la con. J'ai surtout testé les graines de lin mixées et la compote. Par contre, quand ils parlent d'eau, je mets du lait de riz. Plus rigolo.



'ORTUES (pour environ 10 pièces)

Si vous êtes aussi lent que moi, prévoyez près de deux heures.



— Une fois que vous avez mélangé tout ça, ajoutez de la farine, genre 150 g. Vous pouvez remplacer genre un tiers par du son d'avoine ou une connerie comme ça ; j'aime me dire que ça permet aux tortues de moins s'affaisser, mais ça reste à prouver. Jusqu'à un tiers de Maïzena, c'est gérable aussi. Il est fort probable que vous ayez à ajuster la quantité de farine. La pâte doit être modelable, pas trop collante, mais pas tomber en miettes et se craqueler à la moindre pression.

— Divisez votre pâte en deux, grosso modo équitablement. De toute façon, ça va être assez pifométrique niveau quantité.

— Dans une des moitiés, ajoutez le chocolat fondu mentionné au début. Mettez un supplément de farine dans cette moitié pour contrebalancer le fait que le chocolat est humide et vraisemblablement encore chaud.

— Avec la pâte sans chocolat, faites le corps des tortues. Concrètement, je fais une boule, je la pose sur la plaque, je maintiens ce qui deviendra la tête, et je mets des mandales à la boulette avec l'index de l'autre main.

Ainsi, d'un côté on a un genre de galet, et de l'autre il y a la tête, plus grosse et haute (à gauche sur la photo (par soucis de réalisme, les photos sont issues d'une fournée pas terrible)).

— Pincez le côté opposé à la tête pour faire la queue.

— Pour faire les pâtes, formez de petites boules. Pour chacune d'entre-elles, maintenez-la au dessus du corps, juste au bord, et appuyez dessus pour la souder au corps.



50 g de tofu soyeux OU 50 g de compote de fruit OU 1/2 banane écrasée (50 g) OU 1 càs de fécule + 30 ml. d'eau	2 càs de graines de lin moulues + 30 ml. d'eau OU 2 càs de graines de chia + 30 ml. d'eau OU 50 g de purée de légume
---	--

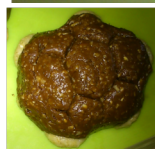
(Récupéré sur le site de L214.)



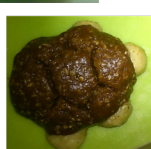
— Pour chaque carapace, écrasez une boule de pâte sombre, courbez-la autour d'une petite boule qui bombera la carapace, et retournez le tout sur un corps. N'hésitez pas à liser les bords de la carapace pour les faire passer un peu entre les pâtes etc., afin de retenir un éventuel étalement du corps à la cuisson, qui pourrait faire de la concurrence aux pâtes.

— C'est ensuite un bon moment pour allumer le four. Préchauffez-le à 180 degrés Celcius.

— Prenez un couteau, de préférence sans dents et maniable, pour faire les motifs sur les carapaces. Si votre pâte sombre est sèche et craquelée, essayez de faire coïncider le motif avec les fissures, quitte à vous éloigner un peu de vos plans initiaux.



Version élaborée



Version rapide



— C'est ensuite le tour des yeux. Il me semble préférable de commencer par faire de petits trous avec un cure-dents.

Je le plante et je l'agite d'un mouvement circulaire. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de pâte collée dessus avant de percer un nouveau trou, sinon ça colle sur la tête de la tortue et ça devient n'importe quoi.



— Mettez ensuite une petite boule de pâte sombre dans chaque orbite (raclez votre récipient s'il le faut ; un tout petit peu de pâte suffit). La taille des yeux est laissée à l'appréciation du cuisinier. Pour les accrocher, j'utilise la technique suivante : je plante un peu la boulette au bout du cure-dents de tout à l'heure, j'approche la boulette de l'orbite, puis j'utilise un doigt pour la maintenir contre ce dernier. Je tapote ensuite sur la boulette avec le côté (« la tranche » ?) du cure-dents pour la fixer pour de bon, quitte à ce qu'elle soit un peu aplatie.

— Pour la bouche, j'utilise un économe, car le bout est courbé. Certains manches de couverts peuvent aussi sans doute faire l'affaire ; je crois que j'ai commencé avec un manche de cuillère, moi...  
Plantez l'ustensile et agitez-le un peu de haut en bas. N'hésitez pas à faire des bouches un peu béantes, car ça se referme souvent à la cuisson. Attention toutefois à ne pas décrocher la machoire inférieure du reste du corps. Utilisez vos doigts pour empêcher la tête de s'écraser comme un accordéon sous la poussée et pour rafistoler ce qui a besoin de l'être.



— Pour le temps de cuisson, ça dépend de vos ingrédients, de la taille des tortues, et de ce que vous souhaitez obtenir... Je dirais... de 12 à 25 minutes. Le bout des pâtes peut servir de repère : veillez à ce qu'il ne finisse pas par avoir la couleur de la carapace...  
— Lors de la sortie du four et au moment de servir, beuglez « 'ORTUUUES ! 'ORTUUUUUES !! » comme un putois. Attendez que ça refroidisse avant de les soulever.

