

## Secrets Culinaires des Rédorans

### Terrine de la mer

2 livres de coutil  
400 grammes de farine de vil-blé  
1 gros œuf de kwama  
La chair d'un crabe des vases (deux portions)  
1 poignée de fleurs d'amertume

Mélangez l'œuf, la farine et le coutil dans un grand bol jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez lentement la chair de crabe et les fleurs d'amertume. Mettez dans un plat de cuisson, couvrez et faites cuire à four chaud entre une demi-heure et une heure (la terrine est prête quand le couteau que vous enfoncez dedans ressort propre).

### Tourte souricière

1 fond de pâte  
1 livre de viande hachée (rat et chien)  
200 grammes de riz de sel  
100 grammes de coutil  
1 petit œuf de kwama  
1 pincée de sel des cendres

Faites saisir la viande hachée à grand feu. Quand elle commence à brunir, ajoutez le riz de sel. Mélangez quelques instants, puis ajoutez le coutil et l'œuf de kwama. Dès que l'œuf est cuit, versez le mélange dans votre fond de pâte. Saupoudrez de sel des cendres, refermez la tourte à l'aide de la pâte que vous avez réservée à cet effet, puis faites cuire un quart d'heure à four chaud.