

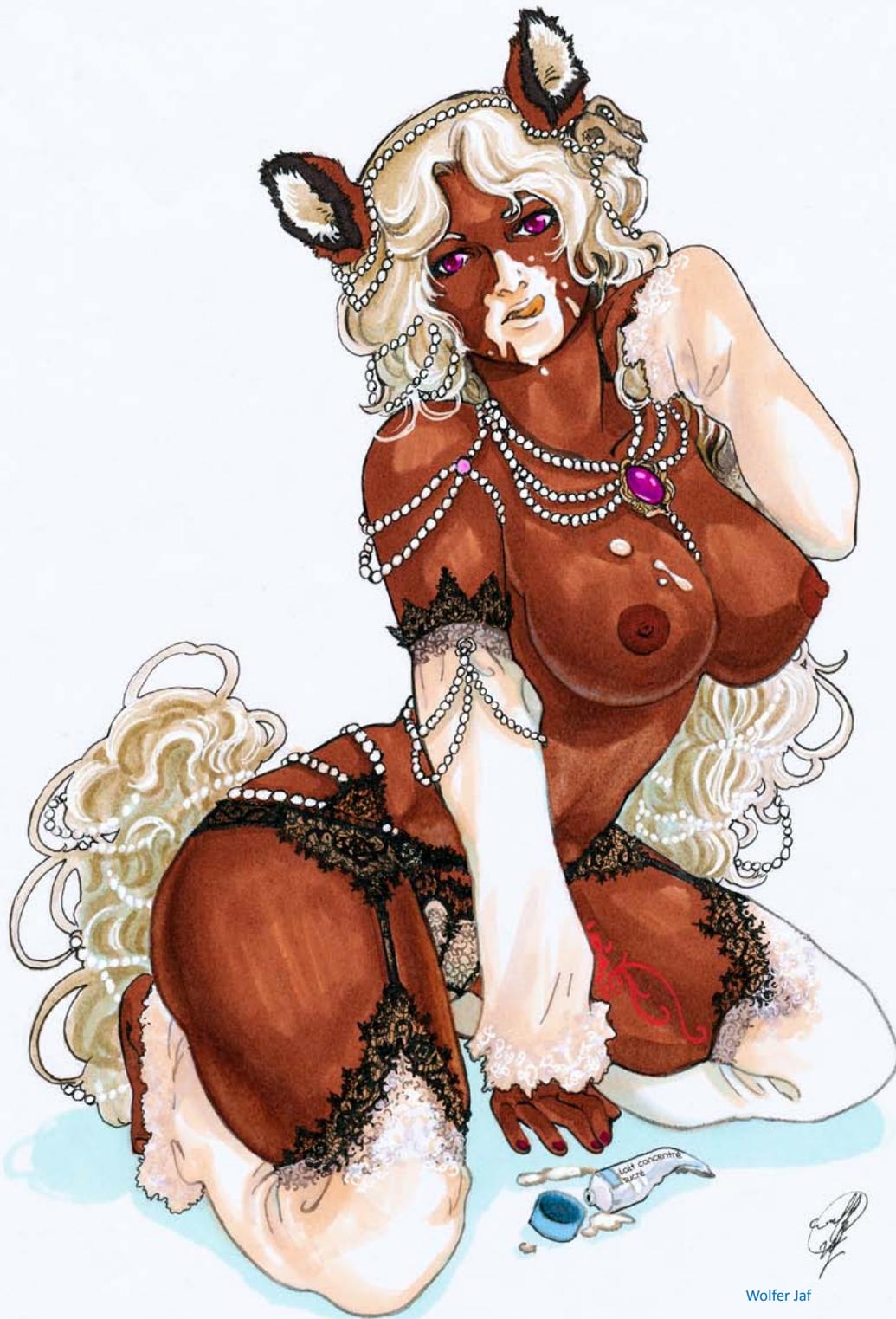


n° Spécial 1

L'art CULinaire

Nov. 2013

qzine.fr



Wolfer Jaf

Édito

Peinture en couverture: Le Déjeuner sur l'herbe, Edouard Manet (1863)

Je suis une gourmande, dans tous les sens du terme. J'aime cuisiner et bien manger. Et parfois, pour passer à la casserole, œuvrer aux fourneaux peut aider ! Un innocent dîner à la maison peut faire son petit effet !

Je vous ai sélectionné des recettes que j'ai testées, améliorées, et photographiées. Vous trouverez ici des informations sur des aliments naturellement aphrodisiaques, des idées de mets et de présentations suggestives pour que votre invité(e) comprenne le message !

Autour de ces recettes, de nombreux auteurs sont venus mettre leur grain de sel pour votre plus grand plaisir.

Vous avez l'estomac dans l'étau ? Alors venez vous payer une bonne tranche de CULTURE !!

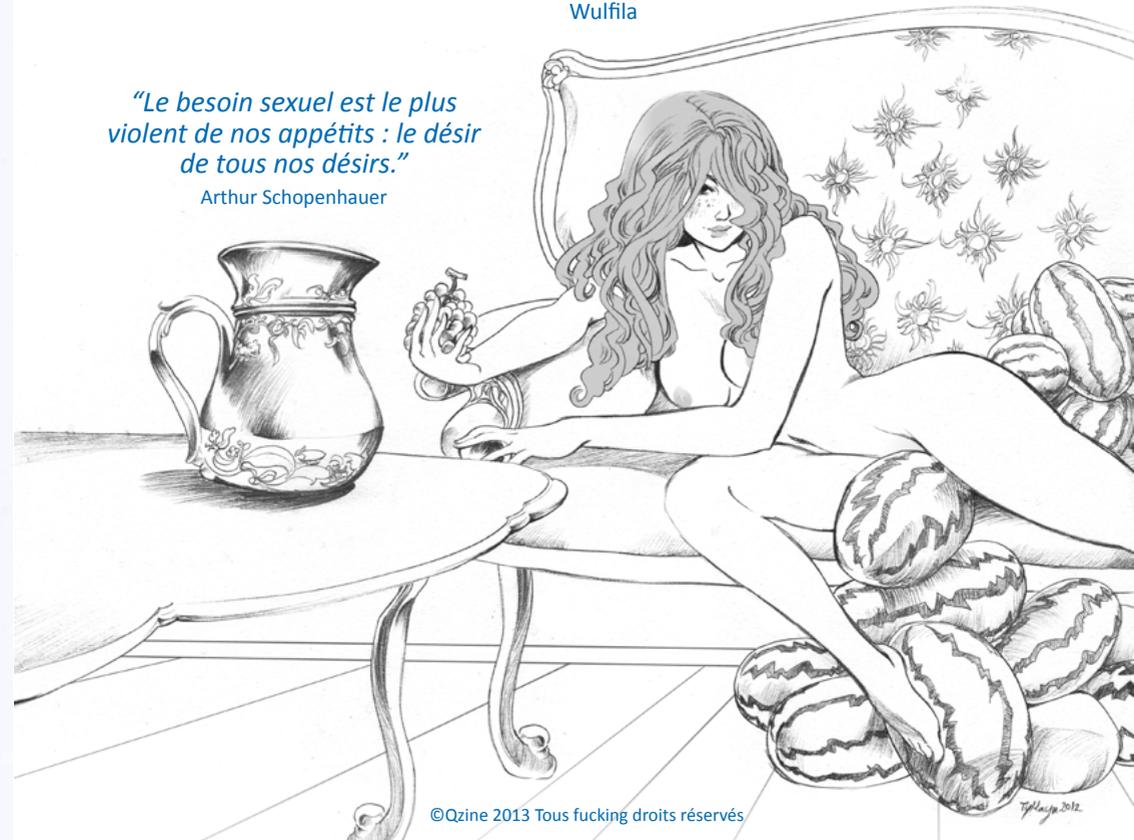
Wulfila

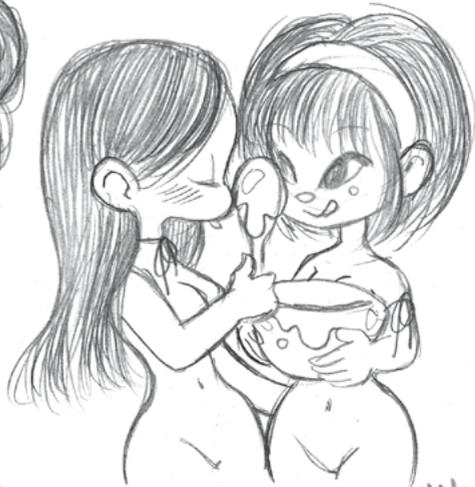
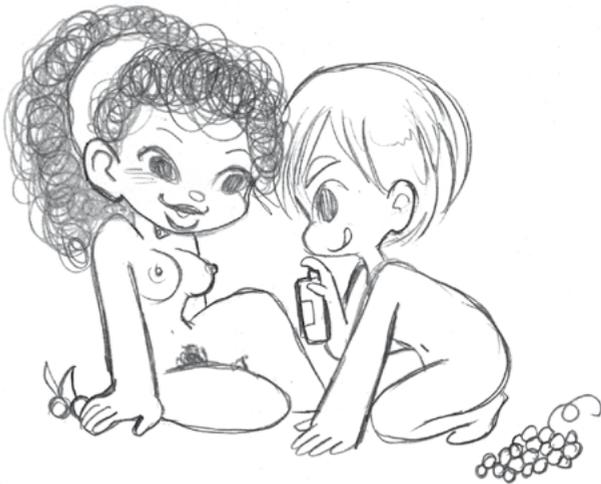
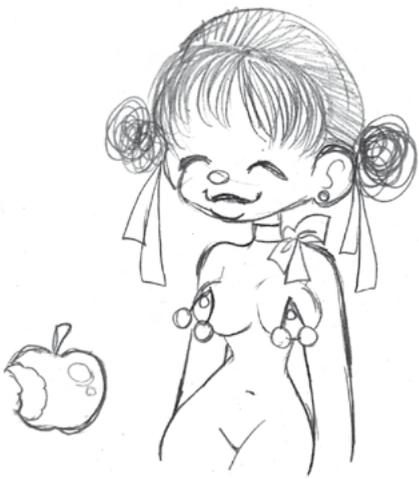
Menu sexy

3	Édito
4	Boissons
6	Entrées
12	Plats
18	Desserts
24	Fourre tout
30	Auteurs

"Le besoin sexuel est le plus violent de nos appétits : le désir de tous nos désirs."

Arthur Schopenhauer





Mimika



Cold Ruru

Boissons



Thé au gingembre

Dans de l'eau frémissante, faire infuser des rondelles de gingembre frais. Puis rajouter un peu de thé vert.

L'été, il est possible de le boire glacé et d'ajouter à l'infusion des fleurs d'hibiscus pour rendre la boisson encore plus rafraîchissante et lui donner une belle teinte rosée.



Philtre d'amour

Écraser un clou de girofle, un grain de poivre noir, 5g de cardamome verte et 10g de cannelle. Émincer 10g de gingembre et fendre 1 gousse de vanille.

Dans une casserole, porter à ébullition 75cl de vin blanc et 100g de sirop de miel. Hors du feu, y mettre vos épices à infuser.

Baiser de feu

Frapper 6cl de vodka, 1cl de sirop de fraise, 3 cl de sirop d'épices et 3cl de crème liquide dans un shaker avec des glaçons.

Servir en retenant la glace.



Orgasme

Dans un shooter, verser 1 cl de liqueur de menthe verte (Get27) et 2 cl de tequila, puis 2 cl de Baileys.

Boire cul sec.



Sex on the beach

Dans un verre, verser sur des glaçons, 3cl vodka et 2 cl de Chambord. Mélanger et compléter avec 2cl de sirop de melon, 5cl de jus d'ananas et 6cl de jus de cranberry.



Champagne et vin

sont tout indiqués pour créer une ambiance romantique et ils permettent de se désinhiber. Le champagne est reconnu pour ses propriétés aphrodisiaques.

Pour un effet plus prononcé, il existe des vins aux noms suggestifs, comme la gamme de vins "Hotambul" qui a décliné plusieurs produits tels que "L'interdit", "le "Playme" ou "L'érotic".

On peut aussi trouver des bières comme "La levrette".

Il existe de nombreuses autres boissons et cocktails de ce genre, mais consommez l'alcool avec modération. En effet l'alcool perturbe les émotions et sensations, ce qui peut parfois nuire à la libido.

"Boire ou séduire, il faut choisir."

Entrées

Asperges à la sauce hollandaise.

- 8 asperges blanches
- 1 citron jaune
- 60g de beurre doux
- 1 jaune d'oeuf
- 5cl de vin blanc sec
- Laurier, échalote, thym...



Dans la Rome antique, Pline l'Ancien prêtait déjà des vertus aphrodisiaques aux asperges. Elles stimulent la production de testostérone, et sont riches en vitamines, notamment E qui amplifie l'envie et lutte contre l'impuissance.

Éplucher les asperges et les cuire 5 min dans 1L d'eau bouillante avec 10g de sel. Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau. Elles doivent être juste tendres. Faites-les revenir à la poêle avec du beurre et du zeste de citron.

Mettre dans une casserole les aromates et l'échalote émincée avec le vin blanc. Laisser réduire jusqu'à obtenir environ 3 c. à s. de liquide que vous tamiserez pour en enlever les aromates. Sur feu doux, ajouter le jaune d'oeuf et battre vigoureusement. Quand on peut voir le fond de la casserole après un coup de fouet, la texture est bonne ! Ajouter le beurre et quelques gouttes de citron.

Lâchez vous sur la présentation de votre plat afin de le rendre plus suggestif !



Velouté de bananes

- 1 banane
- 200ml de coulis de tomate
- 200ml de crème de coco
- 1/2 litre de bouillon
- 15g de beurre
- 20g de farine
- 20cl de lait
- 2 c. à c. de curry



Cette soupe épicée et exotique est un mélange aussi curieux que délicieux ! La banane est un des aliments les plus merveilleusement suggestifs, et rend cette entrée malicieusement veloutée !

Faire fondre le beurre, et y ajouter la farine. Laisser prendre une légère couleur dorée sans cesser de remuer, puis ajouter

le lait peu à peu en fouettant. Rajouter le bouillon. Incorporer la banane en rondelles ainsi que le coulis de tomates. Laisser cuire 20 minutes.

Passer votre soupe au mixer, puis ajouter la briquette de crème de coco et le curry. Saler et poivrer selon vos goûts.



Verrine tomates concombre

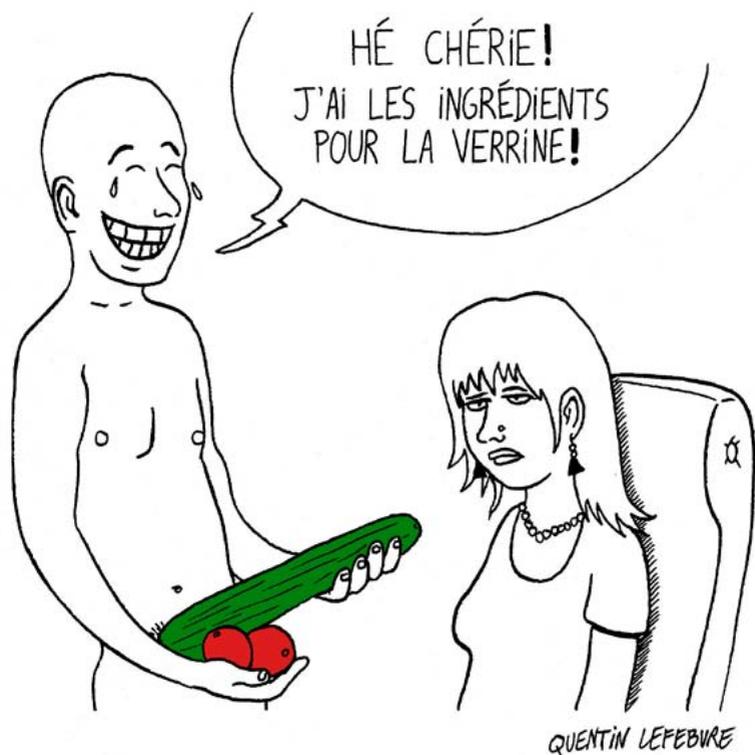
- 1/2 concombre
- 2 tomates
- Fromage frais de chèvre
- Vinaigre balsamique
- Aromates
- 4 c. à s. de parmesan



Épépinez les tomates et le concombre puis découpez les en petits cubes. Assaisonnez les séparément avec du sel, du poivre et du vinaigre balsamique. Vous pouvez ajouter au concombre du basilic et aux tomates des herbes de Provence, par exemple.

Émiettez le fromage frais que vous pouvez saler et poivrer.

Dans un verre ou une verrine, déposez vos ingrédients en couches successives, en terminant par une couche de fromage. Soudrez d'aromates.



Plats

Papillotes de gambas au gingembre.

- 20 gambas
- 100g de crème fraîche épaisse
- 1 c. à c. de gingembre émincé très fin
- 1 citron jaune et un vert
- Un verre de riz thaï
- Un verre et demi d'eau
- Une échalote
- Un bouillon cube



Le gingembre est une racine d'origine chinoise, dont le nom signifie "virilité". Il s'agit de l'aphrodisiaque le plus réputé dans le monde. Il contient du gingérol et du zingibérène, qui favoriseraient la circulation sanguine, augmentant l'afflux de sang vers les organes génitaux. C'est également un bon antiseptique et il favorise la production de spermatozoïdes.

Découper 2 carrés de papier d'aluminium. Y déposer le mélange de crème et de gingembre. Répartir les gambas dessus, saler et poivrer. Ajouter 1/2 de tranche de chaque citron et refermer les papillotes. Enfourner à 240°C (th 8) pendant 7 min environ.

Accompagnez de riz parfumé aux zestes de citron et au gingembre.



"Une fois cuite, l'écrevisse se fout éperdument de savoir qui lui suce la queue."

José Artur



Risotto aux noix de saint jacques.

- 1 verre de riz pour risotto
- 3 verres d'eau
- Un bouillon cube
- Une c. à s. de crème épaisse
- Une 12aine de noix de st Jacques
- 15cl de vin blanc sec



Les fruits de mer sont connus pour mettre du sel dans les soirées, sûrement à cause de leur teneur élevée en iode et en phosphore. Les noix de St Jacques favorisent la production de testostérone.

Faire revenir le riz non lavé à feu doux dans du beurre, jusqu'à ce que les grains blanchissent. Ajouter progressivement l'eau avec le bouillon cube. Terminer par le vin

blanc. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé, soit environ 30 minutes.

Ajouter la crème fraîche et laisser couvert quelques minutes.

Pendant ce temps, faire dorer les noix dans du beurre. Vous pouvez en émincer une partie à mélanger au risotto et en conserver quelques unes entières à placer au dessus.



"Tout ce qui m'intéresse, soit ça fait grossir, soit c'est immoral !"



Lapin et carottes sautées

- 2 cuisses de lapin
- 1/4 de litre de vin blanc moelleux
- 1/2 litre de bouillon
- 12 tranches de bacon
- 1 échalote
- Huile d'olive
- 1 botte de jeunes carottes
- Sarriette



Contre toute attente, le lapin fait durer le plaisir ! Prévoir environ 2h de cuisson si vous n'avez pas de cocotte minute.

La sarriette est une herbe aromatique qui stimule la libido. Les satyres de la mythologie grecque en "broutaient" les feuilles pour décupler leur ardeur virile. Elle contient de l'ériodictyol aux effets relaxants et vasodilatateurs. Son effet aphrodisiaque serait aussi puissant que celui produit par la célèbre racine du Ginseng, la "fleur de vie" des Chinois et des Coréens.

Faire dorer votre échalote émincée dans un peu d'huile. Ajouter les pattes, la moitié du bouillon et une bonne pincée de sarriette.

Laisser cuire 1h à couvert en surveillant régulièrement et en rajoutant du liquide au fur et à mesure pour que la sauce ne s'épaississe pas trop vite. Ajouter le bacon découpé en petits bouts et le vin blanc puis attendre encore au moins une demie heure.

La cuisson est terminée quand la viande se détache presque seule des os. Si la sauce est trop liquide, mettez un peu de sauceline et elle sera onctueuse en quelques minutes.

Pendant la cuisson du lapin, éplucher et couper les carottes en rondelles. Les mettre à griller dans une poêle avec de l'huile, de la sarriette, du sel et du poivre. En cours de cuisson vous pouvez ajouter le reste du bacon. Les carottes sont cuites quand elles sont dorées, ni trop molles, ni trop fermes.



Mimika



Desserts

Baies d'amour à la chantilly parfumée

- 50 cl de crème liquide.
- 35g de sucre glace
- Une gousse de vanille
- Confiture de fruits rouges
- De la cannelle en poudre
- Du miel liquide
- Une barquette de fraises



La vanille naturelle a des vertus euphorisantes. Elle stimule les sens et la sexualité. La cannelle a également un effet aphrodisiaque. Les fraises, quant à elles, sont parfois appelées baies d'amour. Elles sont idéales pour jouer avec la nourriture.

Dans un saladier, mettre le sucre et la crème ainsi que la pulpe de la vanille, et une c. à c. de confiture. Placer le tout au congélateur quelques minutes, ainsi que

vosre fouet. Battre la crème pour qu'elle monte, puis la laisser reposer au moins 1h au réfrigérateur, sous un film plastique. Servir à l'aide d'une poche à douille pour donner une belle apparence striée.

Si vous avez un siphon c'est encore plus simple !

Pour la présentation vous pouvez verser un filet de miel et saupoudrer le tout d'une pincée de cannelle.



"Quand l'homme a découvert que la vache donnait du lait, que cherchait-il exactement à faire ce jour-là ?"

Philippe Geluck



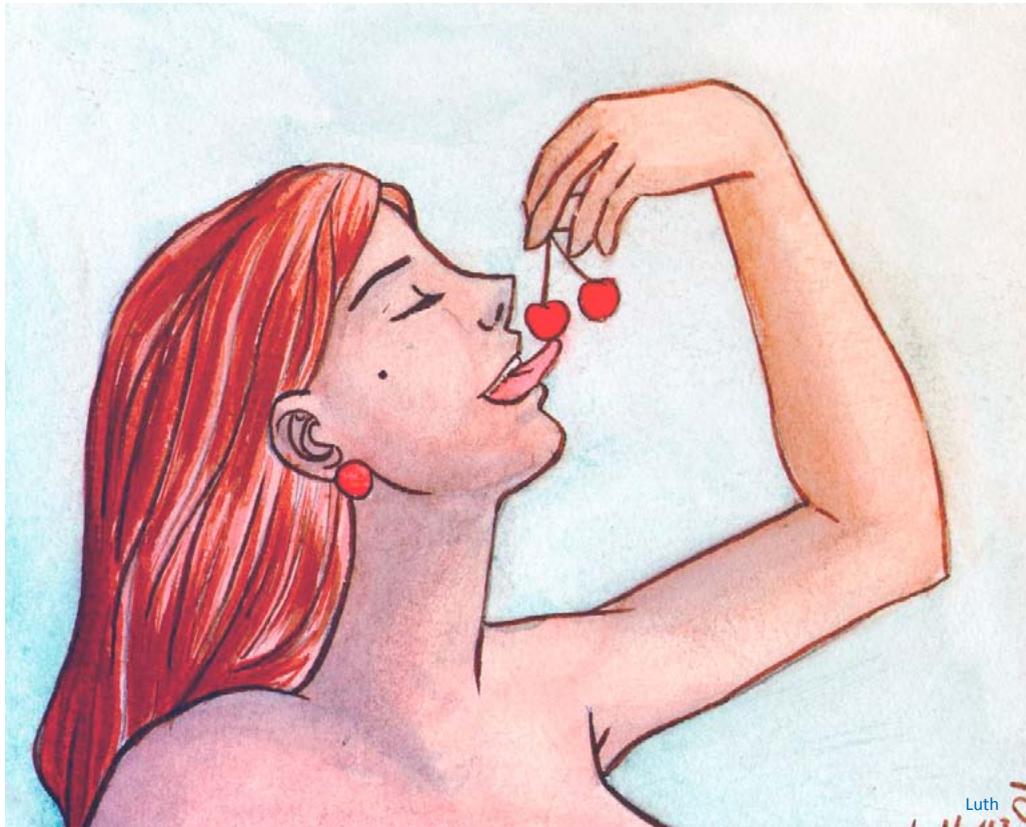
Cerises glacées :

- Un moule à glaçons
- Quelques cerises
- Du sirop
- De l'eau
- Un congélateur



Dans un moule à glaçon, mettre de l'eau avec quelques gouttes de sirop, de fruits rouges par exemple. Rajoutez une cerise. Laissez dépasser sa queue. Mettre au congélateur et faire preuve de patience jusqu'à ce que le glaçon soit bien pris.

Utilisez votre imagination, pour jouer avec ce dessert. Faites fondre votre partenaire en même temps que le glaçon et croquez enfin les cerises !



"Il était tellement obsédé qu'à la fin, il sautait même des repas."

Pierre Desproges

Chaud'colat épicé.

- 1/2 litre de lait
- 150g de chocolat noir 60%
- Sucre en poudre
- 10g de Poivre noir + piment d'éspelette + vanille + cannelle



Le cacao contient de l'arginine : un acide aminé qui, une fois dans l'organisme, se transforme en oxyde nitrique qui a un effet vasodilatateur. Un principe proche de l'action du Viagra. De plus, il favorise la sécrétion d'endorphines, les hormones liées au plaisir.

Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Couper le feu au premier bouillon. Faire infuser le mélange d'épices dans le lait

à travers une mousseline ou dans une boule à thé et fouetter pour faire mousser. Faire fondre le chocolat dans ce lait parfumé.

Allez faire un tour page 20 si vous voulez déposer de la crème fouettée sur le chocolat chaud.

Saupoudrez encore un peu de cannelle à la surface, parce que ça tue XD.



Rakiah

"Heureux chocolat, qui après avoir couru le monde, à travers le sourire des femmes, trouve la mort dans un baiser savoureux et fondant de leur bouche."

Anthelme Brillat-Savarin



Fourre tout

Et perles d'IRL

Ce numéro a été l'occasion de tâter du fouet et de revisiter les usages habituels de nos plans de travail. Petit florilège des plus hautes réflexions évoquées durant nos ateliers dégustation de l'équipe Qzine accompagnées de nos recettes désapprouvées par Jean Pierre Coffe.

Hommage à HadH, le cupcake menstruel avec sa ficelle, pour le plus grand plaisir de Luth.



"Allô maman ?"



Les gaufres bleues existent, et pas seulement dans les légendes urbaines de doctissimo.

omnomnom

"Le Qzine c'est très large, on peut y mettre à peu près tout ce que l'on veut !"

Idéal pour recevoir des amateurs de hentāi: les cupcakes tentaCULes.



"Aujourd'hui ma copine a donné un nom à son orgasme : MAAF. Je l'aurai un jour, je l'aurai !"

"Tu veux mettre ta mouillette dans mon oeuf à la coque ? Huumum ?
Owiiiiii !"

"Ton cheesecake, c'est le meilleur hachis parmentier que je me soit tapé depuis longtemps !"



Toi aussi impressionne papi et mamie pendant les soirées crêpes

"Pizza-YOLOOOOOOOO"

"Tu veux que je te beurre le moule avec ma chatte sans poils ?"

(Nous parlions des chats nus, de la sensation que l'on a quand on les caresse, leur peau est souvent un peu grasse à cause du sébum...)

"Tu veux voir mon Aspicot ? Viens, on va le faire évoluer ensemble !"

"Et si ce soir on faisait de la vraie cuisine ?"



mug-cake en érection!

Des pommes d'un amour dégoulinant.



Une si belle pâte d'amande, on s'est battus pour le mettre en bouche.

"Y en avait partout !"

Ah nooonn
ça c'est pas un bonbon !

Kamabouffe

le sexe alimentaire par

- Lazouave -



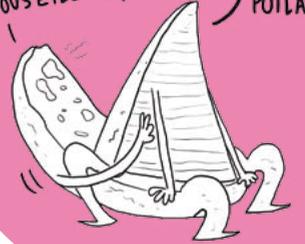
Fish & chips
ça va gicler

GIVE ME YOUR MAYONNAISE



Marie-Cantal
en redemande

OH CANTAL,
VOUS ÊTES EXQUISE!
OCCUPEZ-VOUS
DE MES MICHES
POILÂNE!



La crème fouettée
la grosse cochonne

WOOTISH!



Sushidomie
"Kawaii!" Ah non en fait

HUMPF
HUMPF



Auteurs

Aube
Babette
Cold Ruru
Lazouave
Léa Magnan
Luth
Mimika
Monopenisguy
Nyutor
Ougam
Pich
Quentin Lefebvre
Rakiah
Tykayn
Wolfer-Jaf
Wulfila

aube-silverfire.blogspot.fr
mybabette21.com
awesparklespottedpony.blogspot.be
lazouave.hautetfort.com
leamag.tumblr.com
luthostinato.deviantart.com
mimikaweb.fr
monow.deviantart.com
facebook.com/Nyutor

pichillustration.tumblr.com
quentinlefebvre.com
rakiah.deviantart.com
tykayn.fr
wolfyjaf.blogspot.be
wulfiladellaluna.deviantart.com

Merci à notre grammar nazi : Reg !

Autres numéros



!Q 1+2 Les origines du !Q (épuisé)



!Q 3 Yaoi Yuri Homosexualité



!Q 4 Masturbation et Sex toys.



!Q 5 Fantômes



!Q 6 Drague et Séduction

À bientôt pour toujours plus de *CULTure* avec le numéro 7
qzine.fr/boutique



