



Le Mangeur de marmots malpolis

By Lotteux & Pauwels

LIVRES ILLUSTRÉS

Publisher : Little Urban

Genre : Albums & Livres d'images



PAGES
28



VOLUME
1



FORMAT
*



RELEASE
12/06/2020

Les parents de Manon sont à bout. Leur fille est vraiment la reine des bavardes. Elle ne semble jamais s'arrêter de parler !

Une bonne leçon lui ferait du bien. Et qui de mieux que le Mangeur de Marmots Malpolis pour faire peur aux enfants et les ramener vers le droit chemin ? Mais le Mangeur de Marmots ne sait vraiment pas ce qui l'attend...

Un album bourré d'humour sur un sujet à ne pas prendre à la légère : les enfants malpolis !

In this series



Le Mangeur de marmots
malpolis



Bla bla bla. Et patate et patate.
Toujours des trucs à dire ou à redire!
Parfois même sur des machins-choses
qui ne la regardent pas.
À table, cela devient vite insupportable.
Alors forcément, un jour...



LE CROC-M

en chair et en poils de yeti!

BON APPÉTIT !



Croc-M en personne vous donne ses recettes du croque-monsieur et du croque-madame.

Effet silence 100 % garanti à table. Sinon, album remboursable*.

POUR 4 CROQUES
(un par personne
et bien sûr Croc-M
qu'il ne faut pas
oublier d'inviter)

- 8 tranches de pain de mie moisis
- 2 tomates trop mûres
- 2 verres de vers de terre
(si vous n'avez pas d'insectes)
- 2 boules de mozzarella malodorantes
- Moutarde mi-forte
- 2 pincées de fleur de sel, poivre
- Farine
- Du beurre mou, rance de préférence

ÉTAPE 1

Préchauffe ton four à 180°C (thermostat 6)
avec l'aide d'un adulte ou du Croc-M.
Tartine de moutarde chaque tranche de pain de mie.
Étale un mox de tranches de tomates.
Poivre et sale généreusement.

ÉTAPE 2

Farine les insectes. Fais-les griller dans
une poêle avec le beurre.

ÉTAPE 3

Dépose les insectes frits sur la tomate.
Recouvre d'une fine tranche de mozzarella.
Termine par une tranche de pain de mie.

ÉTAPE 4

Appuie fermement sur les croques. Enfourme-les pour
une douzaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

ÉTAPE 5

Sers immédiatement avec une salade verte
(important de manger des fruits et des légumes
tous les jours!). C'est moelleux à souhait
et monstrueusement croquant à la fois,
on ADORE!

NOTE:

pour réaliser un croque-madame, suis la même
recette jusqu'à l'étape 4 puis ajoute un œuf poché
au plat bien dégoulinant à souhait (dedans ou dessus
le croque bien chaud).

* Sous certaines conditions. Seul Croc-M décide de la répartition et vous êtes de bonne foi.