



# Le Mangeur de marmots malpolis

By *Latteux & Pauwels*

ILLUSTRATED BOOKS

Publisher : **Little Urban**

Genre : **Picture Books**



**PAGES**  
28



**VOLUME**  
1



**FORMAT**  
\*



**RELEASE**  
12/06/2020

Manon's parents are desperate. Their daughter is a complete chatterbox. She just can't stop talking! They have no other solution than to send her off to the Chatty Child Muncher. Maybe he'll cook up something useful? A humorous take on quite a dramatic matter: talkative children.

## 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. Enfourne-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.