

Le Mangeur de marmots malpolis

By *Latteux & Pauwels*

ILLUSTRATED BOOKS

Publisher : **Little Urban**

Genre : **Picture Books**



PAGES
28



VOLUME
1



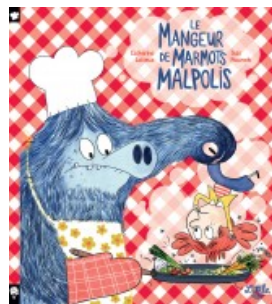
FORMAT
*



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 patati et patata.
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.