

67

16

15

49

4

82

31

72

49

MISSION

Dans 20 min votre tante vient manger un plat français chez vous. Il est temps de vous mettre à cuisiner !

Retournez la carte

67

15



Une chaise

16



Le livre de recette est beaucoup trop haut. Vous n'arrivez pas à l'attraper.

67

16

72

84

15

49

72



Le frigo est vide !

31

En montant sur la chaise vous attrapez le livre de recette.

82



95



Vous découvrez également un mystérieux plan.

~~16~~

~~15~~

82

~~84~~

~~72~~

~~67~~

Aujourd'hui, c'est le jour du marché à Angers !

11

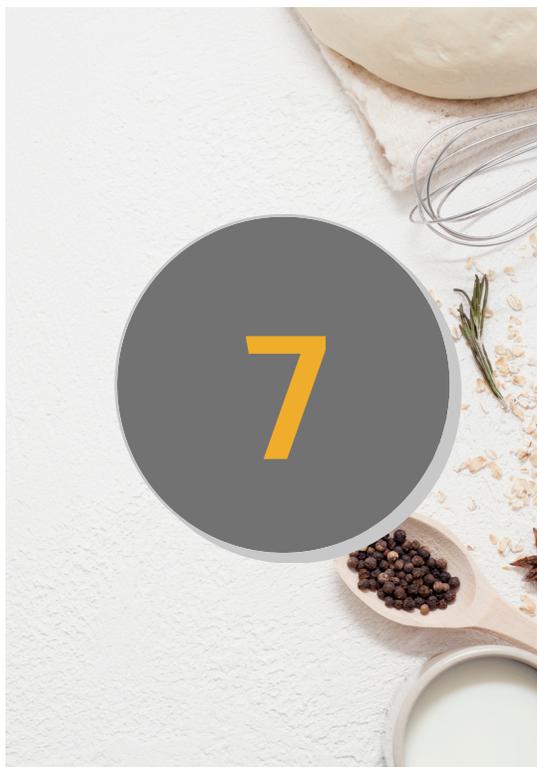


4

Vous n'avez pas assez de monnaie pour payer...



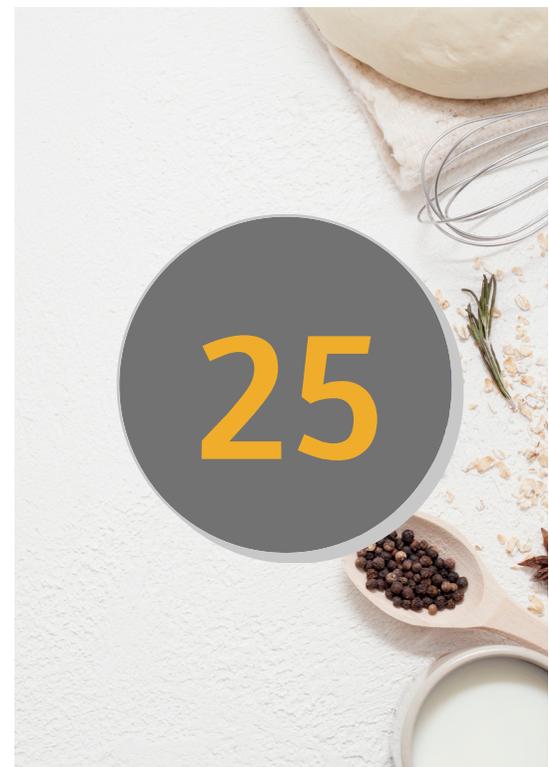
8



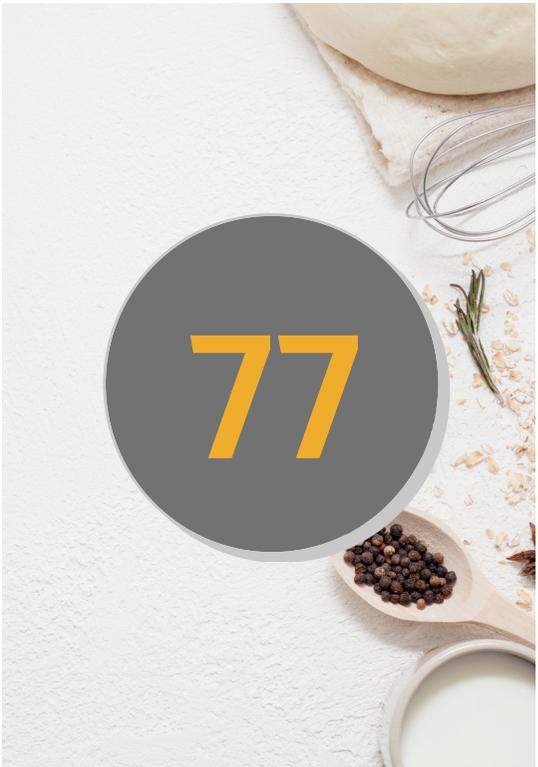
7



1



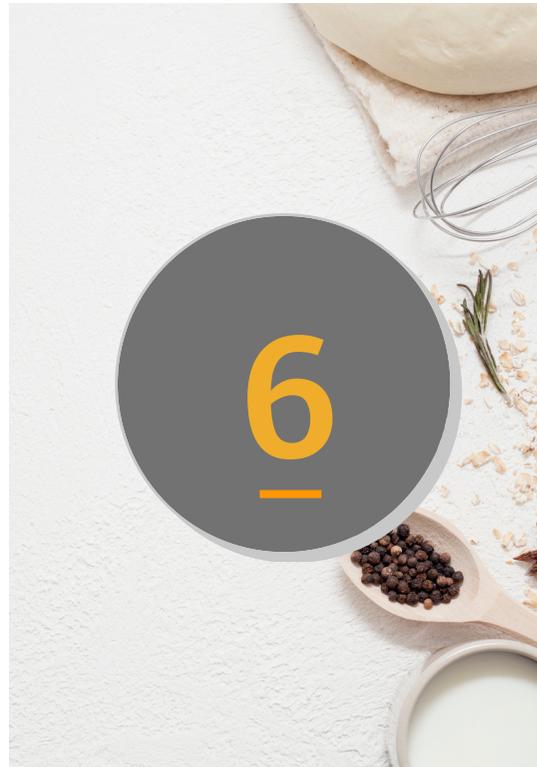
25



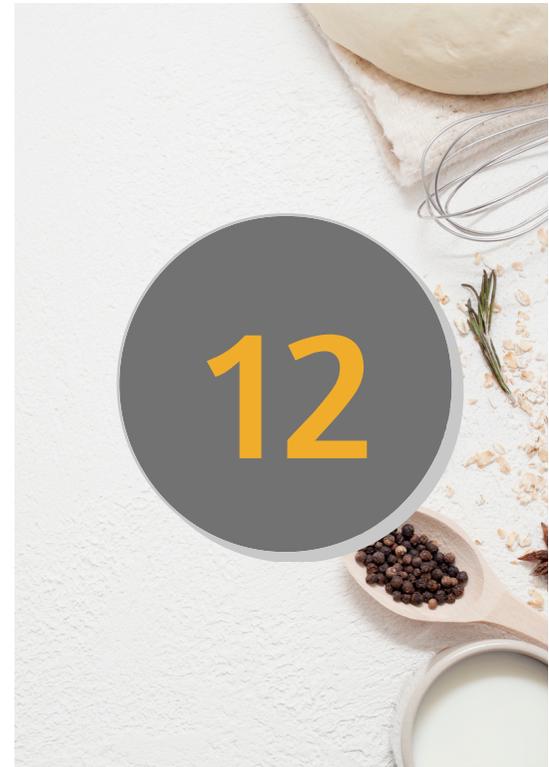
77



11



6



12

25

Bien, vous avez pensé à votre porte-feuille

18



1

1

Vous avez quelques euros.



~~25~~

7



Cela vous fera 4 € 60

8

Le compte est bon.

Voici pour vous.



9

10

~~7~~

~~1~~

12



10€ 50 s'il vous plaît

6



8€ 20 s'il vous plaît

~~77~~

11

Bonne idée !



25

~~82~~

~~31~~

77



77

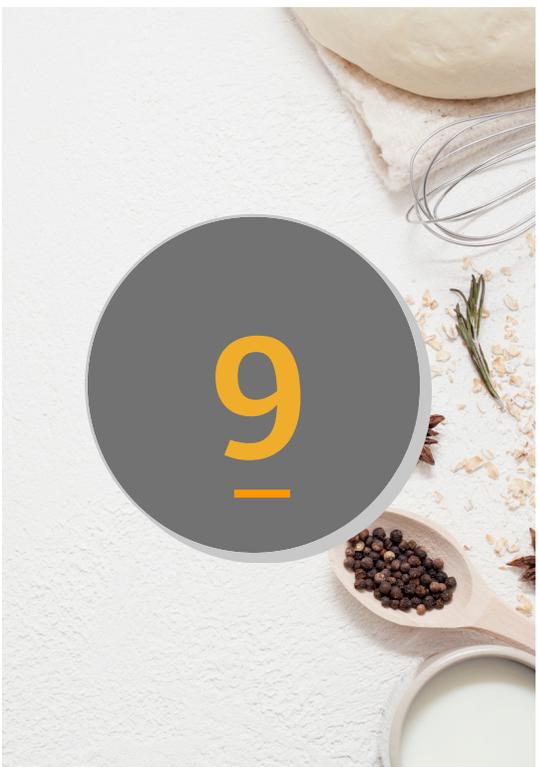
Vous êtes au marché



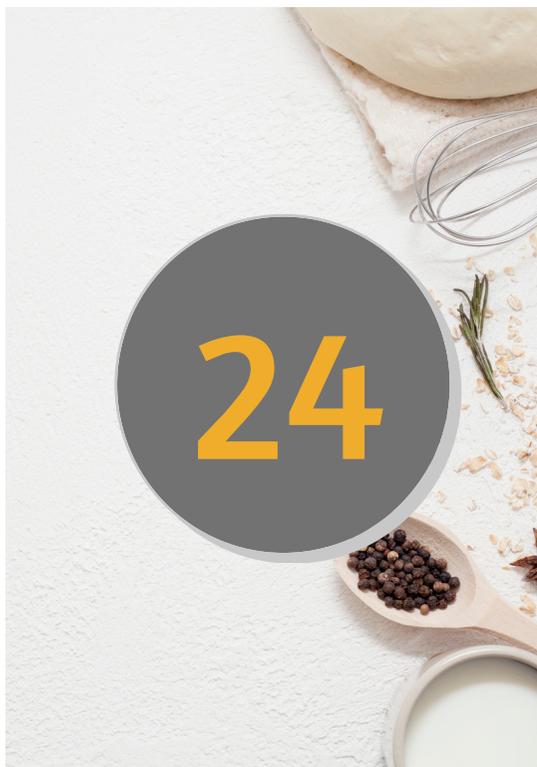
7

12

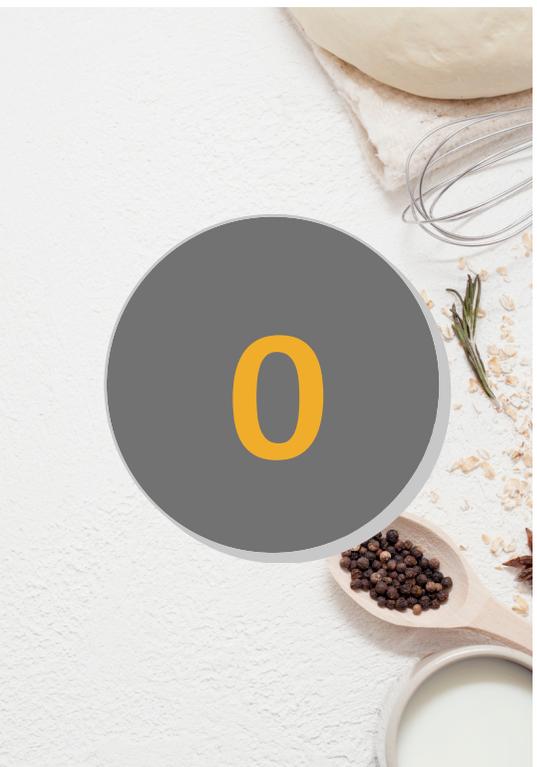
6



9



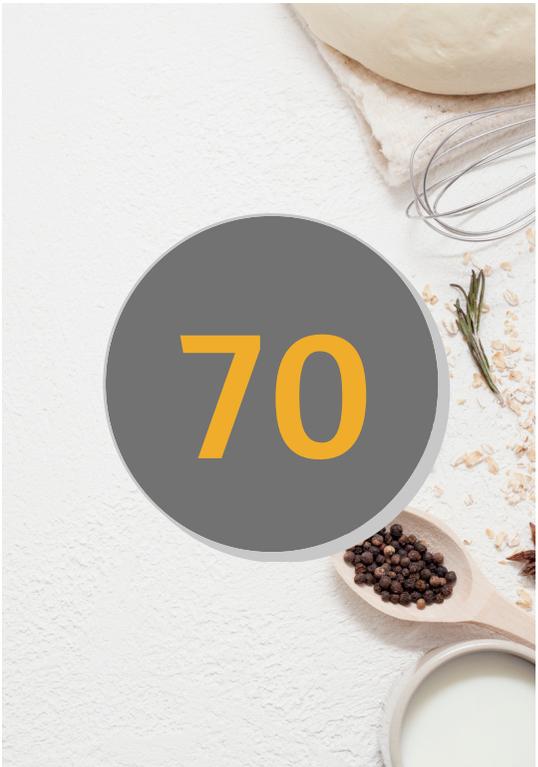
24



0



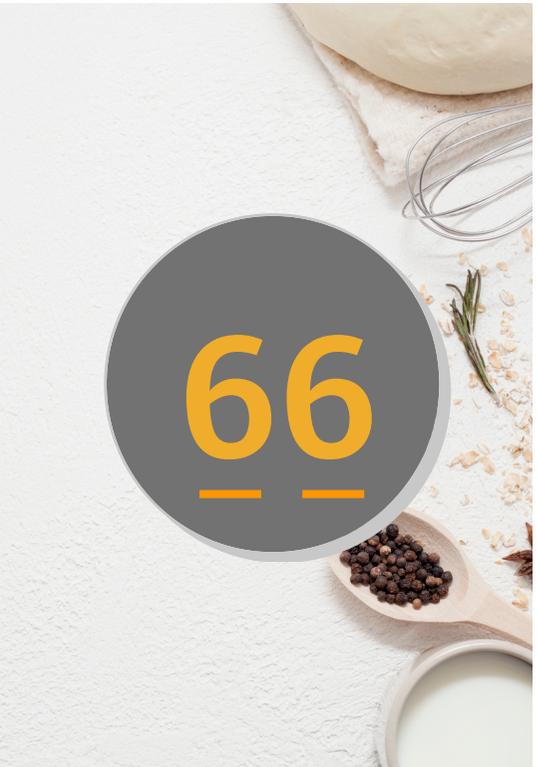
18



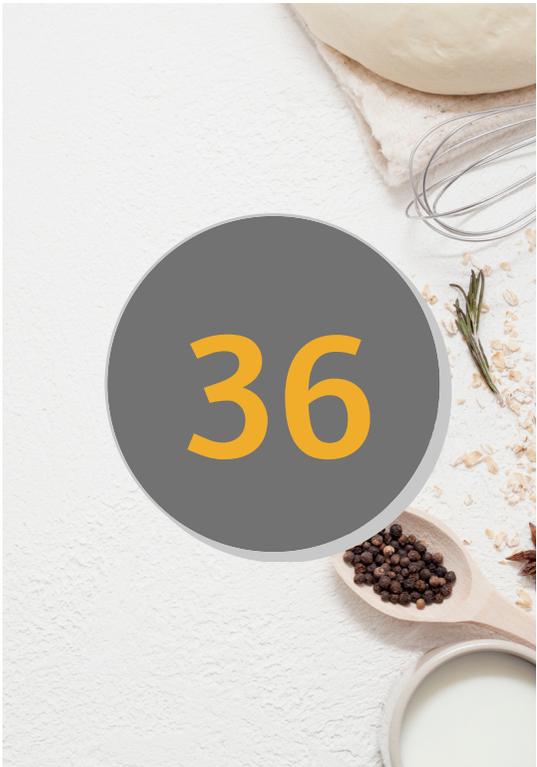
70



20



66



36

18

Je peux être utilisée
plusieurs fois.



0



24

~~6~~



Et voici votre
bœuf haché

9

Oignon, ail et persil



36



Que mettre dans la
poêle ?

66



Ne mettez pas un plat
vide dans le four !

20



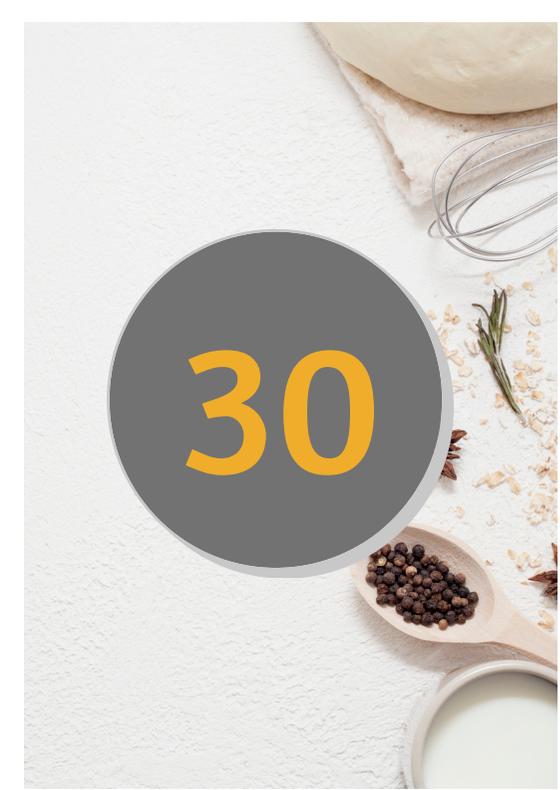
Le four est en train de
préchauffer à 200°

70

~~46~~ ~~5~~ ~~33~~ ~~32~~



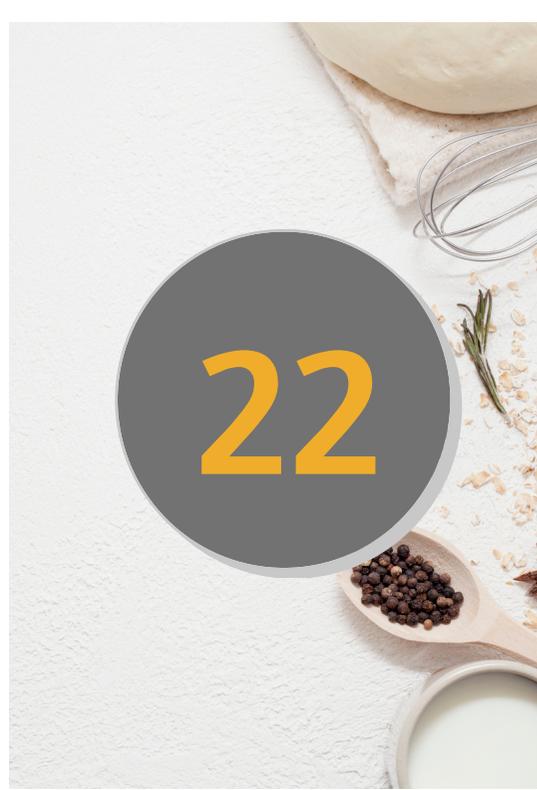
Le plat est presque prêt.
Il ne reste plus qu'à le
chauffer.



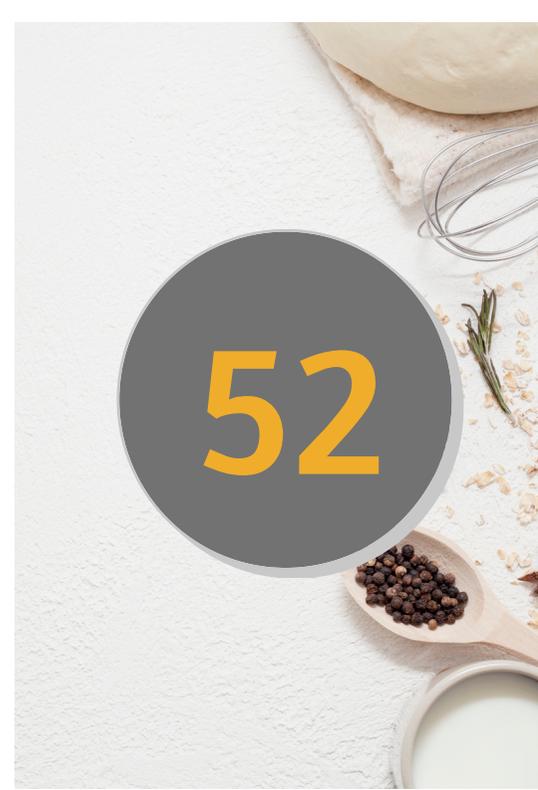
30



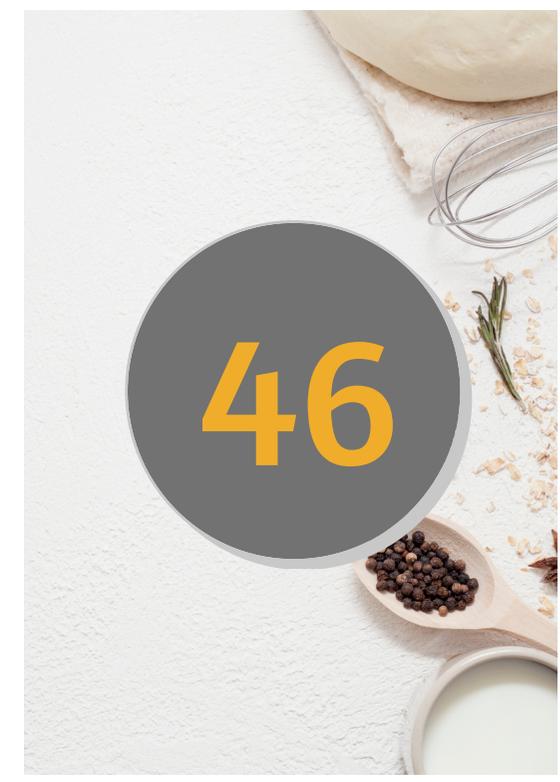
10



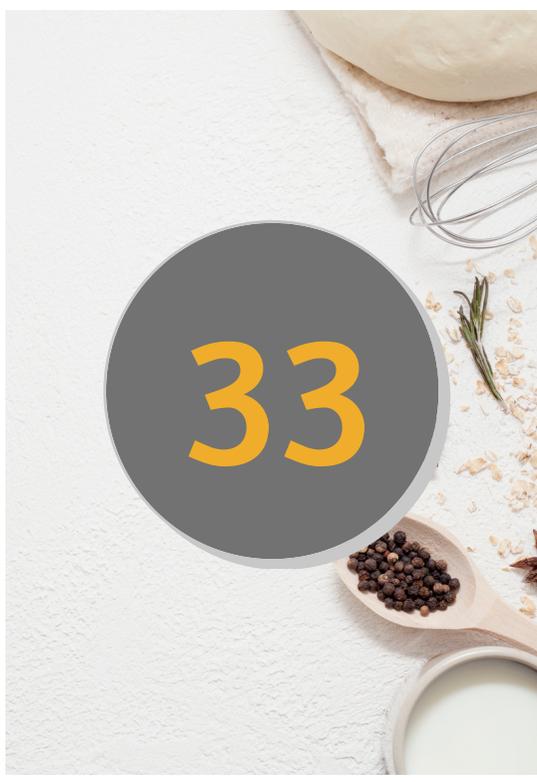
22



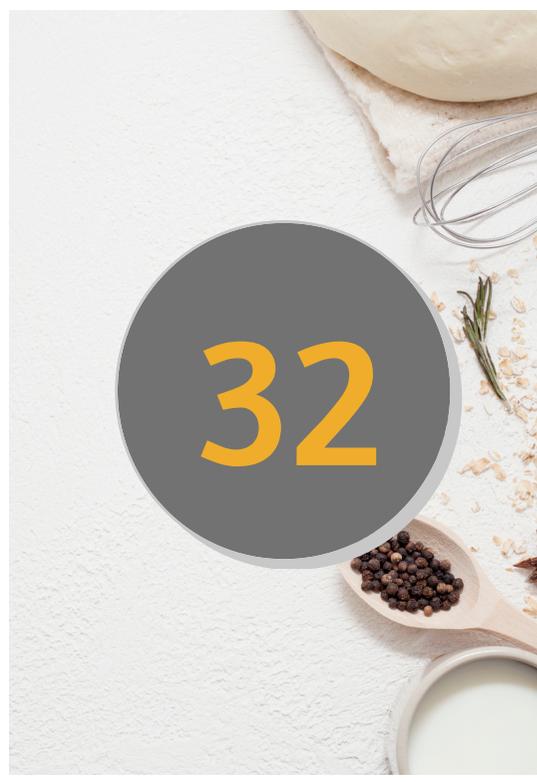
52



46



33



32



5

52 CUISINE

~~18~~ ~~11~~



22

~~52~~

L'eau est chaude !



10

~~8~~



Pommes de terre

30

~~12~~

Et voici !



5

~~30~~



Gruyère rapé

32

~~22~~ ~~10~~ ~~0~~

Ajoutez le lait et le beurre



Parfait, la purée est prête.

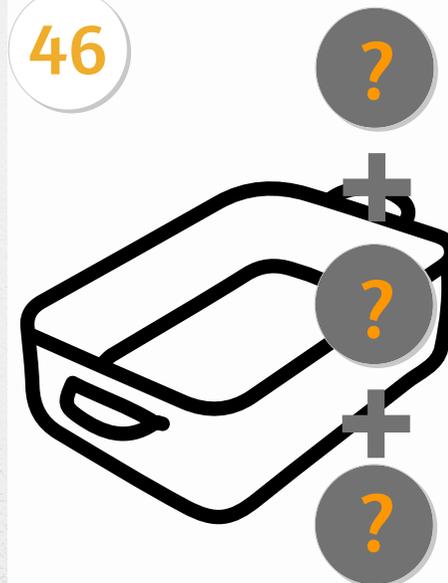
33

~~36~~ ~~9~~ ~~24~~



La viande est prête.

46



Que mettre dans ce plat ?

96

84

95

90

90

Mission réussie !

20 70



Bravo !
Le hachis parmentier est prêt
Tantine va être heureuse.

95

Hachis parmentier

Ingrédients :

1,5 kg de pommes de terre à purée (bintje)
300 ml de lait
50 g de beurre
500 g de viande de bœuf haché
1 gros oignon
1 gousse d'ail
Persil
50 g de gruyère râpé

*Quand vous aurez tous les ingrédients, faites appel au maître du jeu

84



Les placards sont vides

96

Hachis parmentier

Recette :

Préparation de la farce :

Dans une poêle, faire cuire le bœuf haché, le persil, l'oignon et l'ail

Préparation de la purée :

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante. Epluchez-les. Ajouter le lait et le beurre. Presser à l'aide d'un presse purée.

Préparation du plat :

Verser la farce. Ajouter au-dessus la purée. Puis ajouter le gruyère râpé.

Cuisson :

20 min au four à 200°