

.Préparer un Côme tout chaud bouillant !



Faites-le naitre en 2004 à Nanterre.

Mettez le dans la crèche.

Puis assaisonnez-le avec la maternelle.

Ressortez-le et plongez-le dans la casserole
"PRIMAIRE" 5 ans.

Pétrifiez-le sur un tatami.

Inscrivez-le au collège Paul Bert.

Puis lui faire faire des shoots au basket.

Achetez lui des jeux vidéo.

Saupoudrez avec beaucoup d'asthme.



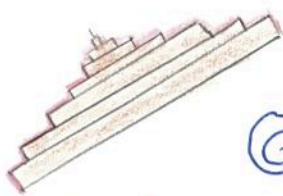
Rajoutez lui un peu de sensibilité.

Ajoutez une sauce au bon coeur.

Puis sortez le de la casserole "collège" dans trois
ans. Et c'est enfin fini, un Côme tout chaud
bouillant.

Bonus:(pour plus de goût).

Faites lui manger beaucoup d'humour.

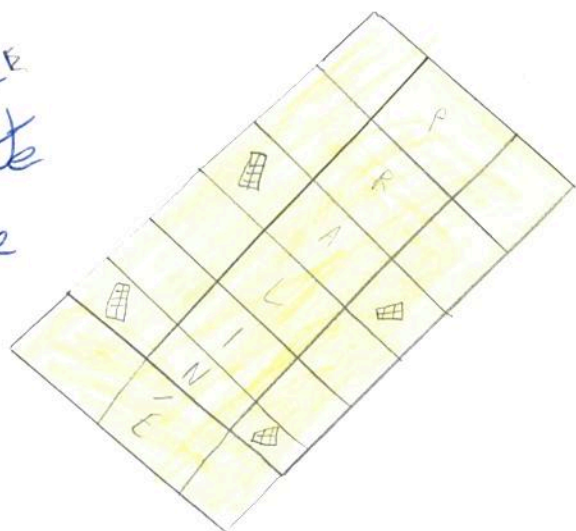


La Sauce d'Élodie



- Faites la ébore en 2004 à Chateau
- Versez le tout dans la piscine
- Agitez-la de deux frères
- Ajoutez des cheveux marrons clairs
- chauffez la avec des bonbons 🍬
- Saupoudrez la de gentillesse et de joie
- le dessert d'Élodie est prêt !

⚠ Ne pas oublier de le servir dans une assiette avec des morceaux de chocolat blanc ⚠



la recette de dav-Anm

Allez faire vos courses à Bobigny en 2004.
Achetez une petite fille métisse avec beaucoup de cheveux ondulés.
Ajoutez lui une nouvelle vie à Chatou 5 ans après.
Sourpandez une petite soeur très mignonne et un grand frère plutôt agaçant.
Secouez dans un saladier 4 ans de hip-hop, sans oublier les 5 ans de primaire.
Faites fondre un énorme sourire, une grande gentillesse.
Rajoutez quelques amis merveilleuse et une famille parfaite.
Insérez la dans le collège Paul-Bert pendant 4 ans.
Mélangez jusqu'à ce qu'il n'y a plus de grumeaux.
Enfournez au four pendant 4 longues années, puis refaites la recette avec chaque fois un nouvel ingrédient.
Un pur bonheur à chaque bouchée.



Pour préparer une Chloé Delahays.

- Faites la - naître en 2004 à Saint Cloud.
- Faites la macérer dans des salles de sport.
- Saupoudrez d'une sauce verte composée de persil, poivre et sel.
- Plongez - la dans un chemil.
- Egouttez, faites refroidir à la montagne.

Et vous obtiendrez une Chloé Delahays heureuse.

