

# POUR CUISINER UN GAEL

*Faites le naître à Paris en 2005*

*Ajoutez du bleu*

*Pimentez le tout avec un frère aîné agaçant*

*Faites sauter un petit bout d'escrime*

*Retirez Barcelone et l'appartement qui va avec.*

*Faites cuire le tout avec des cheveux châtains clairs*

*Saupoudrez avec un peu d'humour et c'est prêt*

*\*Suggestion d'accompagnement : un Fanta tout frais*

# Pour préparer un Mathis en dessert

- 😊 Préparez un parisien d'origine française-ivoirienne
- 😊 Moulez-le avec des parents merveilleux
- 😊 Ajoutez 6 années de foot puis mélanger
- 😊 Ne versez ni frère ni sœur pour garder la fraîcheur
- 😊 Puis rajoutez un colorant chocolat au lait
- 😊 Ajoutez une pincée de timidité et une autre d'humour
- 😊 Mettez-le au four entre 78° et 93°
- 😊 Puis vous obtiendrez un Mathis heureux

## *Le secret du tiramisu Rémi*

### *Lemaire :*

*Prenez-en un, de préférence de Paris,  
plongez-le dans l' école Jean Rostand,  
de Chatou, découpez en plusieurs  
morceaux, enfournez à Paul Bert,  
mélangez, et c'est prêt ! (pour plus de  
goût, vous pouvez saupoudrer de  
fantaisie...)*

## Comment faire une Leyma Asselin?

- Prenez une fille de Rueil (en 2004) préparez à Saint-Cloud et insérez la à Chatou
  - Ajoutez des yeux marron et de longs cheveux bruns.
  - Touillez avec de la persévérance, de la timidité et de la joie
  - Incorporez un grand frère de 14 ans (très énervant)
  - Puis mettez un peu de rose, de violet et de bleu
  - Saupoudrez de 2 ans de hip-hop, un an de danse classique, un an de gymnastique et un an de flûte.
  - Mélangez la avec une peur des serpents et de requin.
  - Embournez au four à 180° pendant 12 ans.
  - Voilà votre Leyma est là!
- 
- Et pour plus de goût, ajoutez un peu de télévision chaque jour.

## Recette de la Merveilleuse Soupe à la Raphaëlle



Faites naître un bébé à Poissy en 2004, donnez-lui de l'intelligence et de l'amour, ajoutez une pincée de tendresse et lancez-le dans un berceau à 35 degrés et bercez-le pendant 3 ans.

Confiez-le parfois à une gentille nounou, plongez-le dans une classe de maternelle des Larris puis égouttez-le soigneusement avant de le plonger dans un bain de Jean Rostand pendant 5 bonnes années.

Donnez-lui régulièrement des goûters et des câlins. Nappez de caramel.

Après l'avoir fait mijoter 5 ans, jetez-le à Paul Bert, souhaitez-lui bonne chance pour les bonnes notes de musique et pour les contrôles puis laissez-



le rentrer chez lui tous les soirs. Incorporez un zeste d'humour et 4 gouttes de gourmandise. Faites-lui faire ses devoirs jusqu'à la seconde. Dès qu'il y sera, plongez-le dans un mixer et adoucissez la préparation avec de la gelée de sport et une louche d'études.

Assaisonnez à votre goût avec 3 cl de crème de copains et du jus de famille.

Pour le dressage : versez la soupe dans un bol, mettez-y 3 cuillerées de chocolat en poudre et un extrait de sœur cruelle. Décorer de quelques croûtons.



Dégustez sans attendre.



# SAMI B.H.A.

(recette difficile mais bon marché)

- Faites-le naître à Suresnes le 10 septembre 2004
- Faites le frire pendant 5 ans à l'école République de Puteaux
- Pendant ce temps, préchauffez le collège Paul Bert à 180°C pour 4 ans
- Assaisonnez-le de cours d'échecs et de guitare
- Puis mettez-le dans le moule "Nourredine et Samia Ben Hadj Ali" et beurrez le de "Khalil et Meryam Ben Hadj Ali"
- Chauffez le 1h au four à 100°C
- Et c'est prêt!

## Ma Sauce a Moi

---

Prenez un saladier catovien.

Mélangez deux parisiens.

Assaisonnez de deux enfants.

Ajoutez un Antoine tous frais.

Faites mijotez 8 ans.

Ajoutez une pointe de tennis.

Plus tard, pimentez de piano et chant.

Pour finir saupoudrez d'éducation.

Enfournez avec timidité

C'est prêt.

## Pour réussir la recette :

- Il doit être grand avec des doigts allongés.
  - Le cheveu doit être court et saignant.
  - Rajoutez-y des yeux marron bien cuits
- Une peau très pâle et beaucoup de grains de beauté pour le visuel
  - Assaisonnez avec de l'humour et du second degré
  - Relevez avec des origines polonaises et ajoutez un frère agaçant
- Saupoudrez de flemmardise et mijotez avec une grande envie de ne pas sortir de chez soi

**Voilà ! Vous obtenez un Aleksander tout excité**

**Suggestion d'accompagnement** : un petit filet de jeux vidéo et ce sera parfait !