



À ces mots une étrange lumière apparut.

- Ne pleure plus Dasine, dit une voix rassurante, tu as bien fait de m'appeler.
C'était la lune.

Dasine sentit son cœur se réchauffer.

- Je connais la sorcière goulue, la rassura la lune. Elle rêve de me manger, moi aussi. Mais je sais comment faire pour sauver ton petit frère et nous débarrasser d'elle.



Trouve le grand chat et le sorcier, et lui donner cette lettre contenant la recette magique.

Σ S φ Γ ρ ρ ρ ρ ρ ρ ρ

3 ρ ρ ρ ρ ρ ρ

S φ ρ ρ ρ ρ ρ ρ

Σ ρ ρ ρ ρ ρ ρ ρ ρ ρ

1 PINCÉE ρ ρ ρ

VOICI DES CRÊPES LA RECETTE: SI LA LUNE TU VEUX MANGER MILLE ET UNE CRÊPES TU DEVRAS DÉVORER QUAND TU AURAS TERMINÉ QUE PLUS DE CRÊPES DANS L'ASSIETTE IL NE RESTERA LA PLACE DE LA LUNE DANS LE CIEL. CE JOUR LÀ TU PRENDRAS...



La sorcière faite de joie,
fera ce qu'il est
recommandé dans la
lettre...



... et ça lui sera fatal.
Va maintenant et n'aie
pas peur je serai là et
guiderai pour retrouver
la maison de la sorcière.

Dasine arriva bien vite chez la
sorcière.

- J'ai une lettre de la lune. Elle me
l'a confiée, dit elle en martelant la
porte.

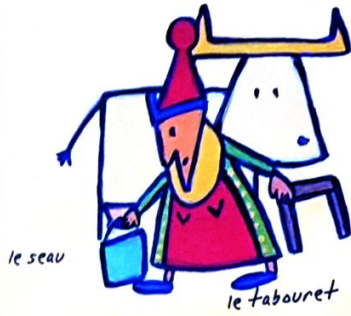
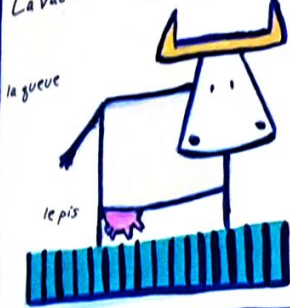
A ces mots la vieille apparut, à
demi folle.

- De la lune ?

La sorcière arracha la lettre des
mains de la petite et se mit à lire
à haute voix.



La vache



traire la vache



Le blé

Plante herbacée de la famille des graminées. Céréale dont le grain sert à l'alimentation.



La faucille

Instrument en demi-lune, servant à moissonner le blé.



le bié



La poule



Le lait

Liquide blanc, épais très nutritif, sécrété par les glandes mammaires des femelles des mammifères.



Le tournesol



Grande plante herbacée, les grosses fleurs en capitules jaunes se tournent vers le soleil.

la poule pond des œufs



Les œufs

Corps plus ou moins gros, dur et arrondi que produisent les femelles des oiseaux.

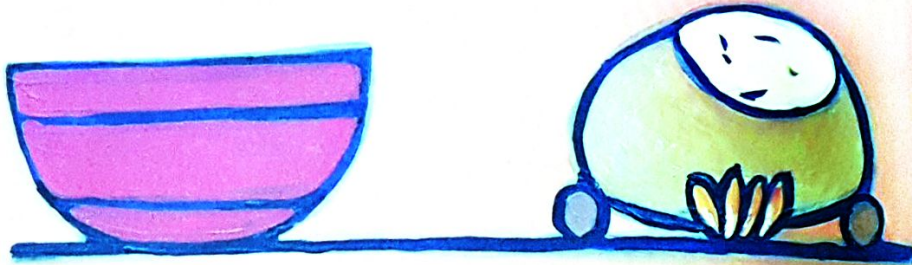
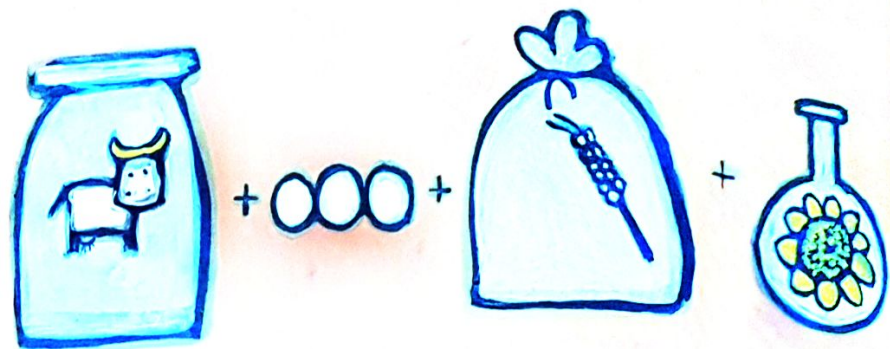


L'huile

Substance grasse, onctueuse et inflammable, insoluble dans l'eau, d'origine végétale, animale ou minérale.

La sorcière s'empressa de rassembler les ingrédients.



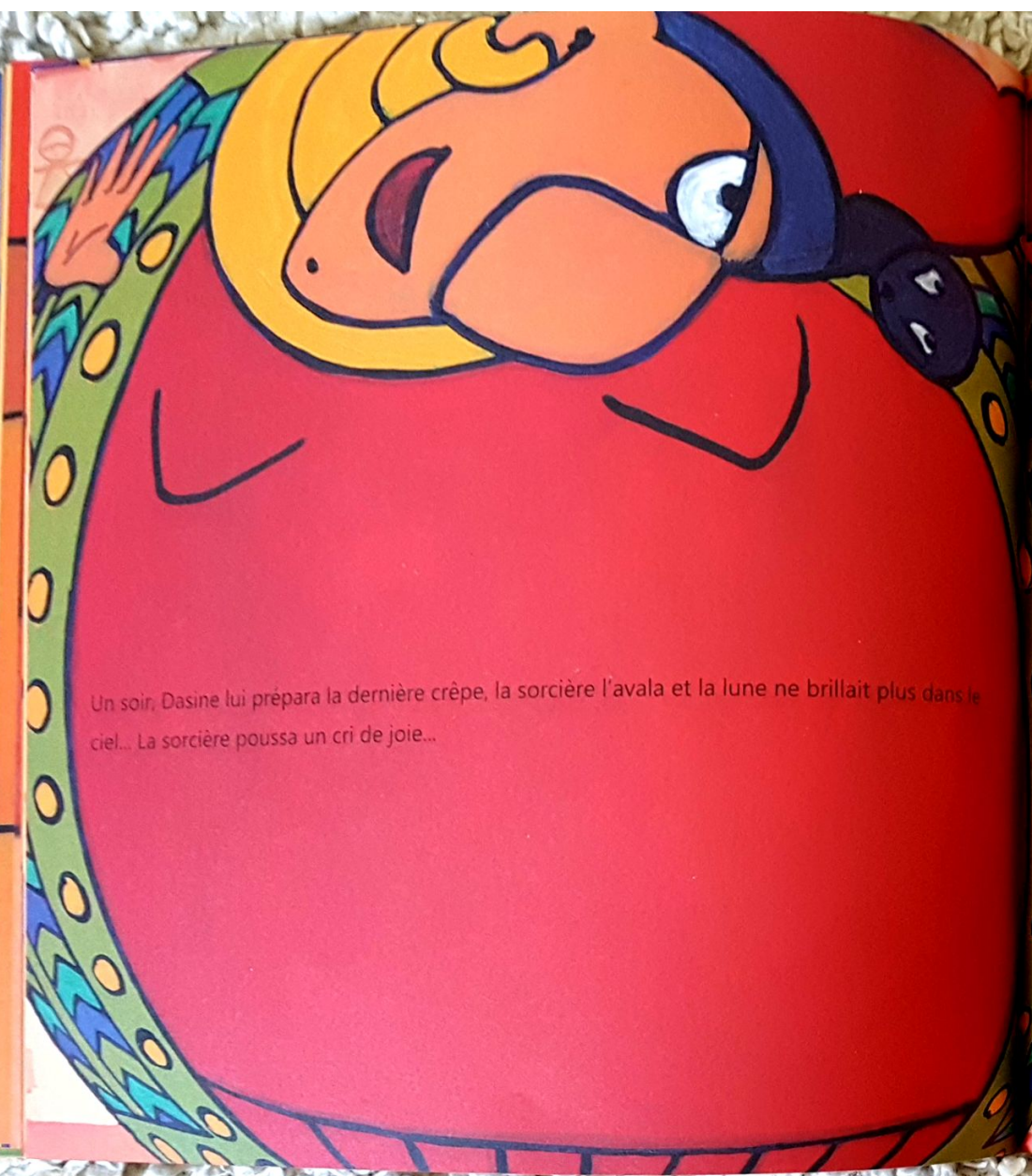


Dasine se mit alors à préparer la recette.

En voyant la première crêpe cuire sur la pierre chaude, la sorcière fut impatiente.

Elle se gointra alors, persuadée de dévorer la Lune. Et elle mangea, mangea ... mangea des crêpes pendant des jours et des jours et des jours.



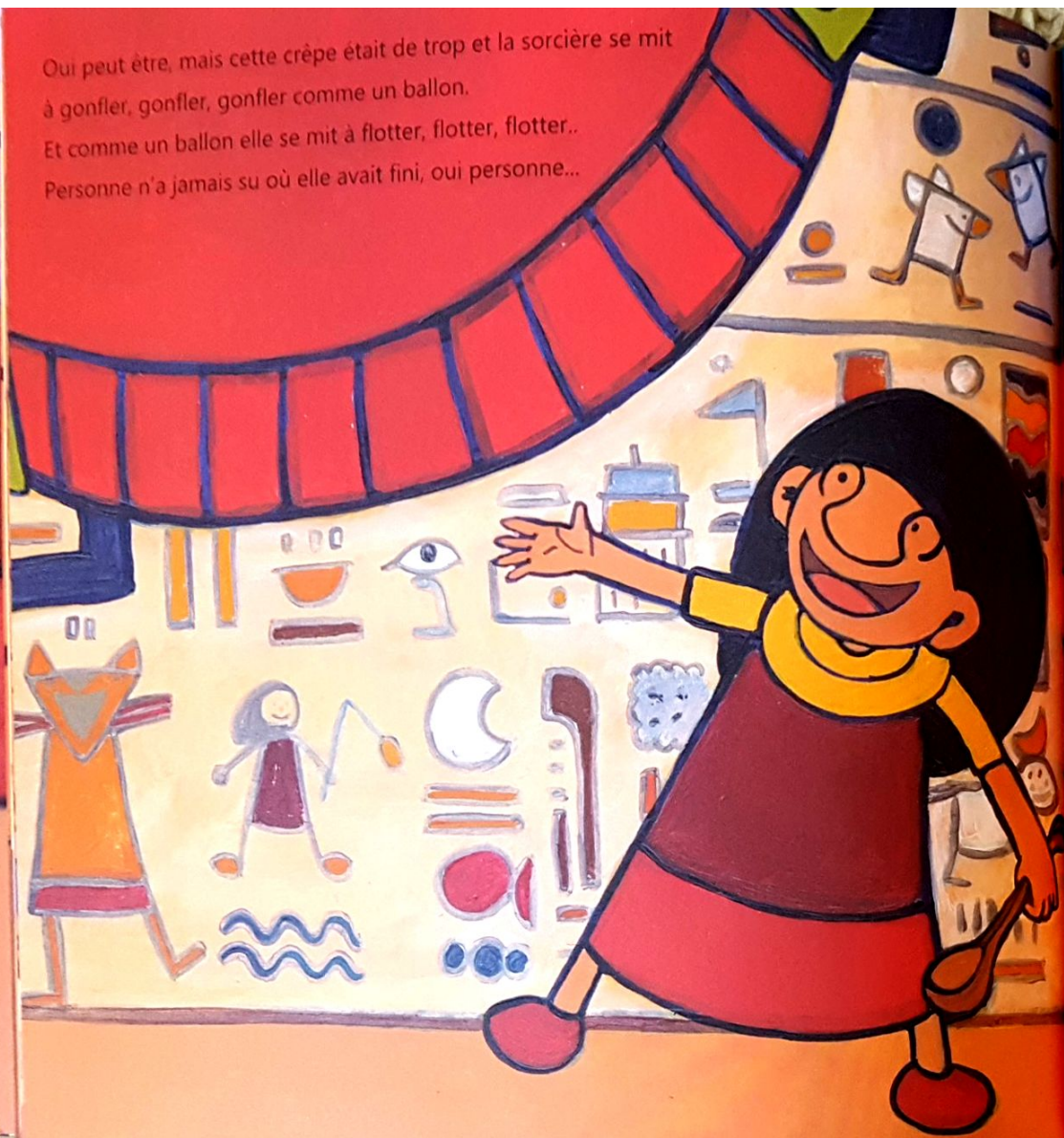


Un soir, Dasine lui prépara la dernière crêpe, la sorcière l'avala et la lune ne brillait plus dans le ciel... La sorcière poussa un cri de joie...

- AAAAAUUUUUUHHHHH
La lune a disparu... j'ai mangé la lune....

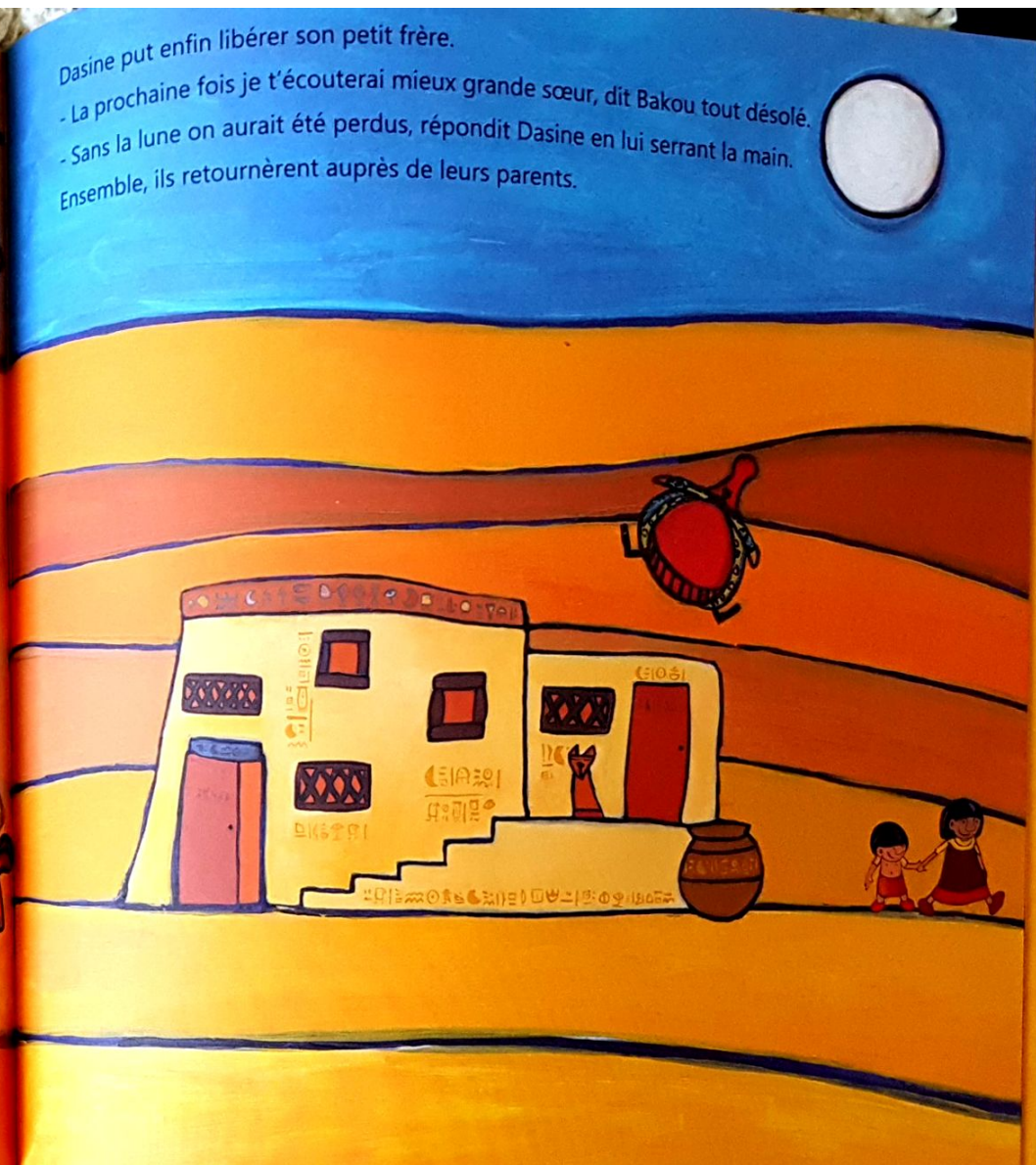


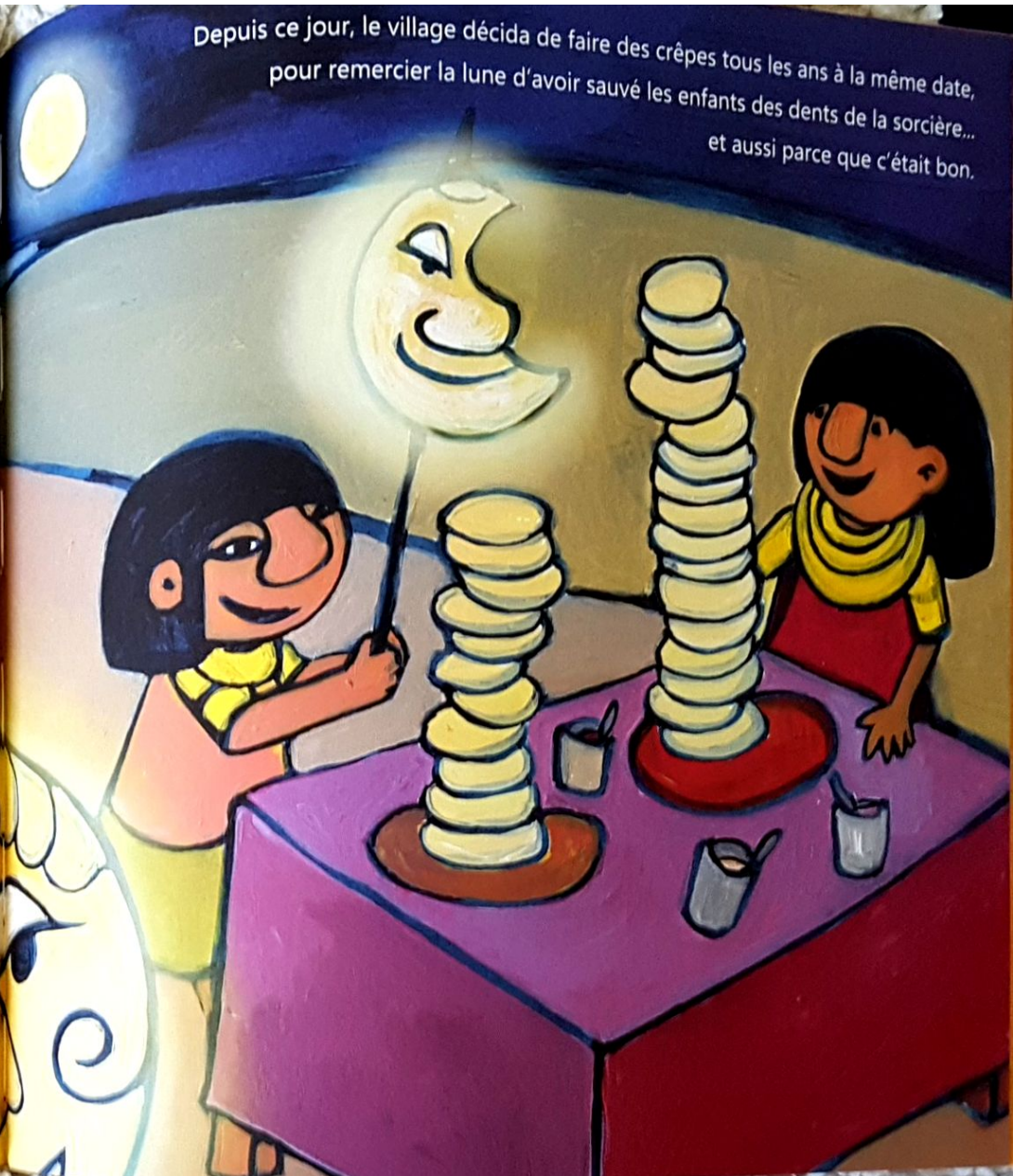
Oui peut être, mais cette crêpe était de trop et la sorcière se mit à gonfler, gonfler, gonfler comme un ballon.
Et comme un ballon elle se mit à flotter, flotter, flotter..
Personne n'a jamais su où elle avait fini, oui personne...



Dasine put enfin libérer son petit frère.

- La prochaine fois je t'écouterai mieux grande sœur, dit Bakou tout désolé.
- Sans la lune on aurait été perdus, répondit Dasine en lui serrant la main.
Ensemble, ils retournèrent auprès de leurs parents.





Les crêpes :

Ingrédients :

250 g farine
3 œufs
50cl lait
2 cuillères à soupe
d'huile
sel



Ustensiles :

1 saladier
1 tamis
1 poêle à crêpes
1 louche
1 assiette
1 casserole
papier aluminium
papier essuie-tout



Déroulement :

1. Dispose la farine tamisée en puits dans le saladier.



2. Casse les œufs au centre du puits.



3. Ajoute une pincée de sel.



4. Arrose d'un peu de lait.



5. Travaille jusqu'à obtenir une pâte homogène.



6. Incorpore ensuite le reste du lait en filet.



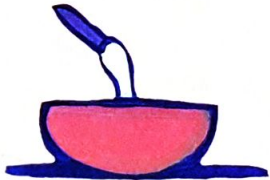
7. Ajoute l'huile et mélange.



8. Couvre d'un linge propre et laisse reposer 2 heures au frais.



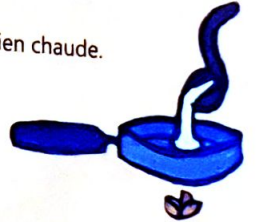
9. Vérifie la fluidité de la pâte et allonge d'un peu de lait si la pâte est trop épaisse.



10. Graisse ta poêle avec un morceau d'essuie-tout imbibé d'huile.



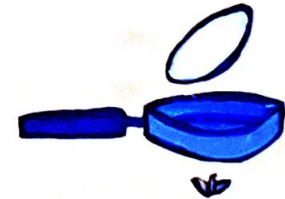
11. Verse une louche de pâte et étale-la rapidement dans la poêle bien chaude.



12. Laisse cuire.



13. Retourne la crêpe et fait cuire l'autre face.



14. Dépose tes crêpes au chaud sur une assiette posée au dessus d'une casserole d'eau frémissante.



15. Garnis tes crêpes et régale-toi.



La pâte choco maison :

Ingrédients :

100 g chocolat au lait
100 g chocolat noir
2dl crème
50 g de sucre
100 g beurre



Ustensiles :

2 petits pots
avec couvercle
1 casserole
1 bol
1 louche



Déroulement :

1. Casse les chocolats en petits morceaux.
2. Fais bouillir la crème et le sucre dans la casserole.
3. Hors du feu, rajoute le beurre coupé en petits morceaux et mélange.
4. Ajoute ensuite le chocolat. Tu peux remettre la casserole sur la plaque éteinte, mais encore chaude, pour qu'il fonde mieux. Mélange bien jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
5. Verse dans les pots et ferme les. Mets les pots au réfrigérateur au moins pendant 24 heures.



Pour garnir tes crêpes, essaie aussi de la cassonade avec de la canelle... hmmm...
...ou encore, de la compote de fraises-rhubarbe ... ou encore...