



Le Mangeur de marmots malpolis

By Lotteux & 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



Mais très vite, le moulin à paroles mouline, mouline.
— Ouah! Sacrées MARMITES! Parfait pour mijoter
un bon MAMMOUTH bourguignon.



BLABLABLA BLABLABLABLA
BLABLABLABLABLABLA



Et je vois aussi des tas de moules à **MACARONS!**
MIAM MIAM, j'adore ça. Dis, Croc-M, tu ne me
 prendrais pas comme **MARMITON?**

BLABLABLA BIA BLA BLABLABLA
BLABLABLABLABLA BIA

[illegible]

A word cloud of the word "BLA" in various sizes and orientations, with the word "STOP!!" in large, bold letters at the bottom.

Croc-M ne fait qu'une bouchée de la mioche
qui n'a pas la langue dans sa poche.



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
(sinon des 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

Dépote 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. Enfoume-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 pourri
au plat bien dégoulinant à souhait (dedans ou dessus
le croque bien chaud).

* Sous certaines conditions. Seul Croc-M décide de la dérogation si vous êtes de bonne foi.