

Du bon
câi



LA SOURI DEN LA PRÉE

LA PRÉE (L'ecatie verte)

- Eune livr d'ecatie de patache
- Un spaghetti
- 100 g d'épinards
- 50 g de beure
- Un p'tit de deume fraîche
- Nouë de muscade, du sè e du paivr



1

3 minutes avant qe les pataches seient qhetes, mettr un spaghetti d'otout e le mettr a cartier.

QI FIGHURERA LA
COUE A LA SOURI !

2
Mettr a qhere les epinards o eune poûçayée de beure e les melayer.



3
Les muçer den l'ecatie. Vèsser tout le restant du fricot qe 'la seje core pus goulayant.

4
Evâiller l'ecatie verte den eune assiete.



LA SOURI (l'eu)

- Eune eu dusse (9 mn de temp)
- Le spaghetti qhet
- Un coupl de morciaos de pain-d'ouézè roze
- Un cloû de jirofl
- Des feuilles de fanouai
- Un coupl de rezins sès

ERGARDE DON SI
Q'OLE ÉT BOUDETTE !

Piqher le coupl de morciaos de pain-d'ouézè roze den l'eu pour figurer les yeûs.

Le cloû de jirofl pour le nè.

Les feuilles de fanouai pour le pai sous l'nè.

Le spaghetti pour la coue.

Le un coupl de rezins sès pour figurer les oras.

PÔZE LA P'TITE
SOURI SU SA PRÉE !

