

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.

2



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

3

4  
Evâiller l'ecatie  
verte den eune  
assiete.

4



## 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 !

