



Maintenant que vous avez appris la recette par cœur, il est temps de préparer le pain perdu de mamie Thérèse :

- Commencez par couper le pain posé sur l'étagère avec le couteau : + = . Quelle belle tranche !
Prenez la carte .



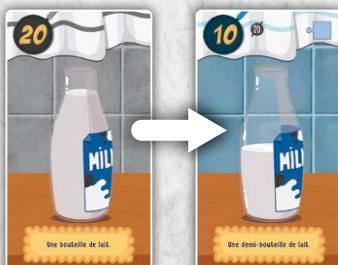
- Cassez les œufs et mettez-les dans le bol à mixer :
 + =
Prenez la carte .



- Aïe ! vous avez mis des coquilles partout, il va falloir les enlever. Posez vos doigts sur les morceaux de coquille . Magie ! Vos doigts et le jaune d'œuf forment le numéro 29.
Prenez la carte .



- Il est maintenant temps d'ajouter une demi-bouteille de lait à votre préparation. Vous disposez justement d'une bouteille de lait , mais vous n'en voulez que la moitié : / 2 =
Prenez la carte .



- Versez votre demi-bouteille de lait dans le bol :
 + =
Prenez la carte .



► Si votre mémoire ne vous fait pas défaut, il convient alors d'ajouter le

sucré **22** au bol **39** : **22** + **39** = **61**.

Prenez la carte **61**.



► Bon, il faut maintenant mélanger vos ingrédients **61**. Ça tombe bien,

un fouet **7** a été mis à votre disposition. **61** + **7** = **68**.

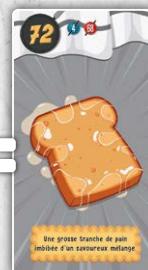
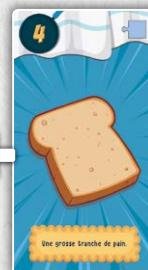
Prenez la carte **68**.



► Vous rappelez-vous avoir coupé une grosse tranche de pain **4** ? Il est

l'heure de la plonger dans votre mélange **68** : **4** + **68** = **72**.

Prenez la carte **72**.



► Vous n'avez pas oublié vos plaques de cuisson ? Ouvrez la machine **70**. Réglez la température sur 6, comme l'exige la

recette, puis placez votre appareil au-dessus de la carte **72**. Attendez 12 secondes, comme demandé dans la recette.

Le pain se met à doré ! Retournez la carte **72** et patientez à nouveau 12 secondes. Le pain est doré à souhait !

Prenez la carte **81**.



► Il ne vous reste plus qu'à dresser votre assiette **77** en y faisant

soigneusement glisser votre tranche de pain **81** jusqu'à ce que les traits bleus forment le numéro 57.

Prenez la carte **57**.



- Votre tranche de pain perdu  est prête, arrive le moment de la présenter au chef  :  +  =  .
Prenez la carte  .



► Problème : le chef 87 trouve votre plat un poil rustique. Il va falloir faire mieux pour le convaincre ! Bon sang ! mais c'est bien sûr ! Mamie Thérèse vous conseillait d'avancer de 1 cran en cas d'échec : 87 + 1 = 88. Prenez la carte 88.



► Le fantôme de mamie Suzette **88** apparaît ! Visiblement vexée, elle vous invite énergiquement à réaliser sa recette. Prenez la carte **99**.



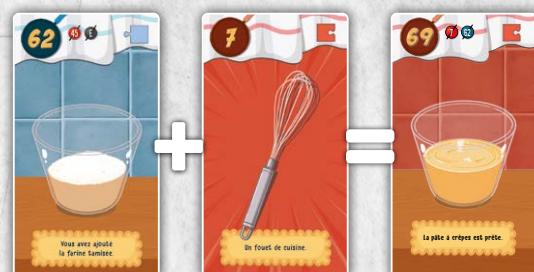
► Vous n'avez d'autre choix que d'apprendre par cœur la recette de mamie Suzette. Pour commencer, il faut « additionner » les œufs **+9**, la demi-bouteille de lait **10** et le sucre **22** dans le bol **+40** : **+9** + **10** + **22** + **+40** = **45**. Prenez la carte **45**.



- ▶ Puis, dans la machine **25**, prenez soin de passer la farine au tamis en secouant énergiquement votre appareil. Un modificateur **+17** vous est alors offert. La préparation est fin prête : **45** + **+17** = **62**.
Prenez la carte **22**.



► Veillez à bien mélanger la préparation obtenue **62** à l'aide du fouet pour éviter les grumeaux : **62** + **7** = **69**. Prenez la carte **69**.



► Tournez-vous vers vos plaques de cuisson. Ouvrez la machine **70**. Réglez la température sur 4, comme le veut la recette, puis placez votre appareil au-dessus de la carte **69**. Attendez 10 secondes, comme demandé dans la recette. La crêpe se met à cuire ! Retournez la crêpe en simulant le geste au moyen de votre appareil et patientez à nouveau 10 secondes. La crêpe est cuite **+57** ! Retournez voir le chef **30** :

$$30 + +57 = 87$$

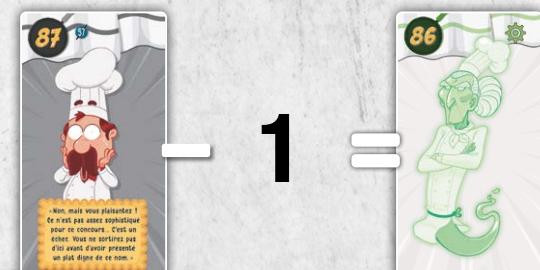
Rappel : vous avez déjà la carte **87**.



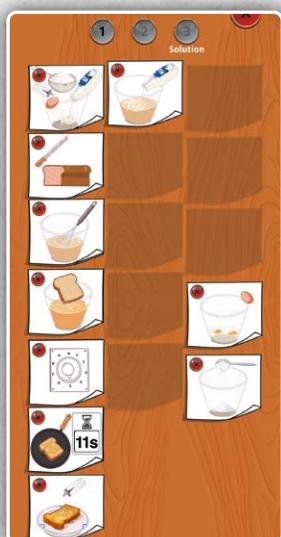
► Nouveau problème : le chef **87** trouve votre plat un tantinet grossier. Comment faire mieux pour le convaincre ? Ah ! cela vous revient. Mamie Suzette vous conseillait de reculer de 1 cran en cas d'échec :

$$87 - 1 = 86$$

Prenez la carte **86**.



► Ouvrez la machine **86** et tentez de faire plaisir à vos deux mamies en créant une recette inédite d'une crêpe façon pain perdu à partir des leurs. La température doit être réglée sur 5 (la moyenne des deux autres recettes : $(4 + 6) / 2 = 5$) et le temps de cuisson est de 11 secondes (là encore, la moyenne des deux recettes initiales : $(10 + 12) / 2 = 11$). Deux solutions s'offrent à vous :



BRAVO !

C'est gagné ! Le chef ne peut cacher son émotion :

« Mais quelle merveille ! Je n'ai jamais vu une chose aussi belle, ni mangé un plat aussi succulent. Bravo ! Vous venez de remporter le concours local de cuisine. Je vais immédiatement vous inscrire au concours régional. Non, non, non, que dis-je ? Au concours national, bien sûr !

Mesdames et messieurs, je vous conseille d'essayer cette recette chez vous, vous m'en direz des nouvelles ! »