



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 $+2$ posé sur l'étagère **E** avec le couteau **2** : $+2 + 2 = 4$. Quelle belle tranche !
Prenez la carte **4** .



- Cassez les œufs $+9$ et mettez-les dans le bol à mixer $+4$:

$+9 + +4 = 13$.
Prenez la carte **13** .



- Aïe ! vous avez mis des coquilles partout, il va falloir les enlever. Posez vos doigts sur les morceaux de coquille **13** . Magie ! Vos doigts et le jaune d'œuf forment le numéro 29.

Prenez la carte **29** .



- Il est maintenant temps d'ajouter une demi-bouteille de lait à votre préparation.

Vous disposez justement d'une bouteille de lait **20** , mais vous n'en voulez que la moitié : $20 / 2 = 10$.

Prenez la carte **10** .



- Versez votre demi-bouteille de lait **10** dans le bol **29** :

$10 + 29 = 39$.
Prenez la carte **39** .



- Si votre mémoire ne vous fait pas défaut, il convient alors d'ajouter le sucre **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**.



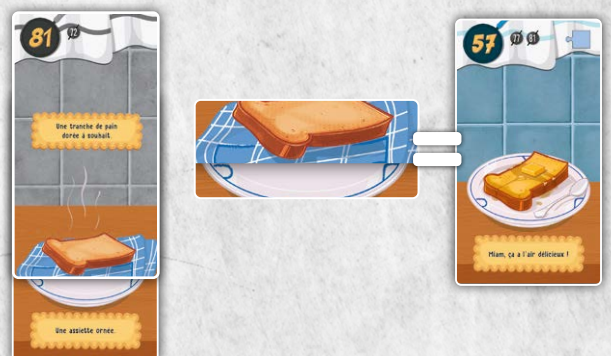
- Vous rappelez-vous avoir coupé une grosse tranche de pain **4** ? Il est l'heure de la plonger dans votre mélange **68** : **68** + **4** = **72**.
Prenez la carte **72**.



- 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 dorer ! 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 **57** est prête, arrive le moment de la présenter au chef **30** : $57 + 30 = 87$.
Prenez la carte **87**.



- 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**.



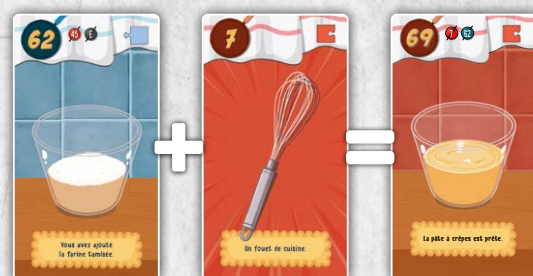
- Vous n'avez d'autre choix que d'apprendre par cœur la recette de mamie Suzette. Pour commencer, il faut « additionner » les œufs **+9**, la demi-bouteille de lait **10** et le sucre **22** dans le bol **+4** : $+4 + 9 + 10 + 22 + 4 = 45$.
Prenez la carte **45**.



- 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 **62**.



- Veillez à bien mélanger la préparation obtenue **62** à l'aide du fouet **7** 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 ! »