

PEF (Pierre Elie Ferrier)

Auteur de renom, PEF est né le 20 mai 1939 à Saint-Jean-des-Vignes, en Bourgogne. C'est le fils d'une maîtresse d'école. Lorsqu'il veut raconter ses histoires, PEF utilise deux plumes : l'une écrit et l'autre dessine. En 1980, il donne vie à la Belle Lisse Poire du prince de Motordu.

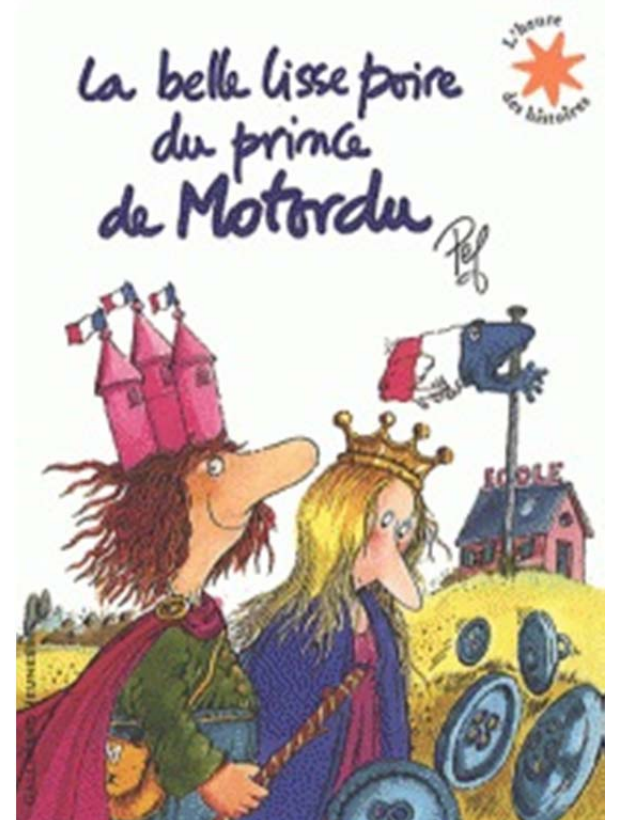


Pour se tordre de rire au royaume des jeux de mots et d'images, voici donc *Le Prince de Motordu*. Ce jeune prince moderne vit de nombreuses aventures avec *La Princesse Dézécotte*.

Vous trouverez ce livre dans vos classes.

Et bien d'autre dans les librairies * :

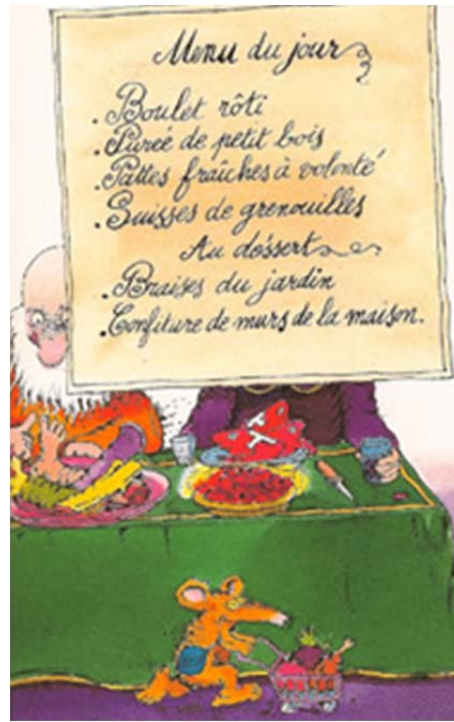
L'ami vert cerf du prince de Motordu
Motordu papa
L'École du prince de Motordu
Motordu au pas, au trot, au gras dos
Les jeux du prince de Motordu
Le ré-si-do-ré du Prince de Motordu: Aventure musicale
Motordu champignon olympique
Le voyage en bras long de la famille Motordu
Le théâtre de Motordu ...



**Alors
nous vous proposons de faire
à la façon de PEF...**

* (liste non exhaustive)

LES RECÈLES DU PRINCE DE MOTORDU



A votre tour de nous écrire une recèle que vous aimez tout particulièrement mais ... à la façon du prince de Motordu ! Le livre est à votre disposition dans les classes pour avoir plein d'idées. Un dessin devra illustrer votre recèle comme le fait PEF.

Transmettez-nous le tout en format informatique (si possible) avant le

8 avril 2016*.

*Les plus belles recèles seront publiées
dans le bulletin municipal 2016.
La plus appréciée gagnera une surprise*

**Alors à vos plumes
et crayons !**

Comment tordre

les mots

Il faut trouver un autre mot qui ressemble à celui que l'on veut tordre mais que cela ait quand même un sens évident.

Donc il faut tordre certains mots mais pas trop pour que cela reste compréhensible.

Exemples



Mot initial



Mot tordu

Ceux qui se voient et s'entendent

Fraises des bois
Petits pois
Poulet rôti

Braises des bois
Petits bois
Boulet rôti

Ceux qui se voient et ne s'entendent pas

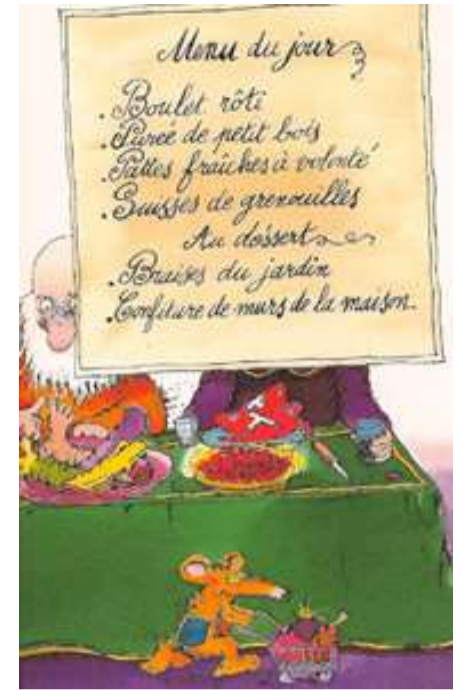
Confiture de mûres de la maison Confiture de murs de la maison

Pâtes fraîches

Pattes frêles

Les deux

Comment écrire une recette



D'abord on fait la liste :

- des ingrédients (exemple : eau, farine, sel, sucre ...)
- des ustensiles (exemple : couteau, spatule, fouet ...)
- du mode de cuisson (au four, sur les plaques, aucune)
- temps de préparation et difficulté de réalisation

Après on décrit le pas à pas pour réaliser la recette.

Remarque : dans cette partie on utilise

- le mode de conjugaison **impératif**
- des **paragraphes** pour séparer les différentes étapes de la préparation

Pour finir

Si cela est possible on donne des idées de variantes de la recette, ou un autre plat qui est spécialement bon avec.



La purée de pomme de terre

La fusée de pomme de vers



Ingrédients :

Pomme de terre Lait Beurre ou crème fraîche Sel Poivre
Pomme de vers pet Cœur ou crème frêle gel

Ustensiles :

Presse purée Cocotte-minute Économe Spatule Écumoire Casserole
Presse fusée Carotte-minute Autonome Capsule Carole

Commencez par éplucher les pommes de terre à l'aide de l'économe.

Commencer par écosser les pommes de vers à l'aide de l'autonome.

Mettez les pommes de terre dans la cocotte-minute puis la remplir d'eau jusqu'à la marque.

Mettez les pommes de vers dans la carotte-minute puis la remplir d'eau jusqu'à la tarte.

Faites cuire sur feu vif jusqu'à ce que la soupape de sécurité se déclenche. Coupez alors les

Faites cuire sur feu vif jusqu'à ce que la soupape de sécurité se déclenche. Coupez alors les

plaques de cuisson et laissez redescendre la pression dans la cocotte.

plaques de frisson et laissez redescendre la pression dans la carotte.

A l'aide de l'écumoire, mettez les pommes de terre dans le presse purée et écrasez les dans la

A l'aide de l'écumoire, mettez les pommes de vers dans le presse fusée et écrasez les dans la

casserole.

Carole.

Rajoutez le lait, le beurre (ou crème fraîche) et remuez jusqu'à obtention de la consistance

Rajoutez le pet, le cœur (ou crème frêle) et remuez jusqu'à obtention de la consistance

souhaitée. Si vous avez de la crème fraîche liquide elle remplace le lait et le beurre. Salez,

souhaitée. Si vous avez de la crème frêle liquide elle remplace le pet et le cœur. Gelez,

poivrez.

Poivrez.

Variantes :

Vous pouvez rajouter toutes sortes de légumes avec vos pommes de terre: carottes, chou-fleur,

Vous pouvez rajouter toutes sortes de légumes avec vos pommes de vers : carottes, fou-fleur,

navets ...

lacets ...

Ceci est un exemple on ne souhaite que le texte en bleu et un dessin qui l'illustre (et non une image)