



LES ENFANTS ET LE DRAGON

LA CHASSE AU TRÉSOR !

LA QUÊTE DU CAHIER DE RECETTES

Conception Mathieu Genelle, Illustration Olivier Danchin.
Recettes créées et illustrées par Kness.

AVANT-PROPOS

AVANT DE VOUS LANCER

Avant d'imprimer le kit, nous vous invitons à lire les règles du jeu (page 3). Nous vous invitons également à écouter *Les enfants et le dragon*, la P'tite Histoire dont est tirée cette chasse au trésor.

Si vous prenez des photos, envoyez-les moi par mail hello@taleming.com ou sur Instagram [@_les_ptites_histoires_](https://www.instagram.com/_les_ptites_histoires_)

N'hésitez pas à faire écouter aux joueurs *les enfants et le dragon*, pour les plonger dans l'univers : <https://bit.ly/les-enfants-et-le-dragon>

CONTENU DU KIT

Les règles du jeu (pages 3 et 4)

La silhouette de Simon Léa et Lagruf (page 5)

La silhouette de la cheffe des voleurs (page 6)

Les traces de pas (page 7)

Trois cartes « rencontre » (page 8)

Cinq cartes « indice » (pages 9 et 10)

Cinq cartes « lieu » (pages 11 et 12)

Cinq cartes « défi » (pages 13 à 16)

Les recettes « récompenses » (pages 17 à 26)

Une recette bonus de pâte brisée pour les tartelettes (pages 27 et 28)

Deux diplômes (pages 29 et 30)

MATÉRIEL NÉCESSAIRE EN COMPLÉMENT DU KIT

3 gobelets,

1 balle en mousse ou 1 boule de coton,

1 stylo

LES RÈGLES DU JEU

BUT DU JEU

Les voleurs qui ont attaqué le village de Léa et Simon ont volé le livre de recettes de Simon ! Il contient toutes les recettes qu'il a inventées ! Aidez-les à le retrouver avant qu'il ne soit trop tard !

MISE EN PLACE

#1. Imprimez, puis découpez les différents éléments du jeu, puis :

#2. Placez la silhouette de Léa, Simon et Lagruff dans l'entrée.

#3. Cachez la silhouette de la cheffe des voleurs dans une autre pièce.

#4. Semez les traces de pas de façon à relier la silhouette des enfants jusqu'à la cheffe des voleurs (vous pouvez imprimer les traces de pas plusieurs fois pour créer un jeu de piste plus long)

#5. Cachez les cartes lieux dans les pièces correspondantes. Derrière un pot, dans un coin discret, un tiroir, sous un coussin ! Les enfants devront fouiller la pièce avant de découvrir la carte lieu et déclencher le défi !

- **L'auberge** est à cacher dans la **cuisine**,
Mettez de côté les gobelets et la balle,
- **La souche** est à cacher dans le **salon**,
- **L'étang** est à cacher dans la **salle de bain**,
- **Le buisson cabane** est à cacher dans la **chambre de l'enfant**,
- **L'écurie** est à cacher dans l'**entrée**.

#6. Gardez avec vous les cartes rencontres, les cartes défis et les recettes ! N'oubliez pas le gobelet et les pièces !

#7. Pré-remplissez le ou les diplômes

LES RÈGLES DU JEU

DÉROULEMENT DU JEU

#1. Réunissez le ou les joueurs dans votre entrée. Montrez-leur la silhouette de Léa, Simon et Lagruff et lisez la carte de « rencontre » N°1.



#2. Les enfants doivent chercher comment retrouver le repaire des voleurs, en suivant les traces de pas.

#3. Dès qu'ils ont trouvé le repaire et la cheffe des voleurs, lisez la carte « rencontre » N°2,



#4. C'est le moment de partir à la recherche des différents lieux et de relever des défis. L'ordre n'a pas d'importance !

#5. Dès qu'ils ont trouvé une carte lieu, remettez-leur la carte « défi » correspondante.



#6. Lorsqu'un défi est réussi, remettez aux joueurs la recette correspondante !

#7. Une fois les 5 recettes retrouvées, les joueurs ont gagné ! Lisez la carte de « rencontre » N°3. Ils ont gagné leur diplôme !

SOLUTION DES DÉFIS

Le code : $(89 + 6) \times 2 = 190 \gg 190 - 31 = 159$

Le labyrinthe : le bon chemin est le 4 !



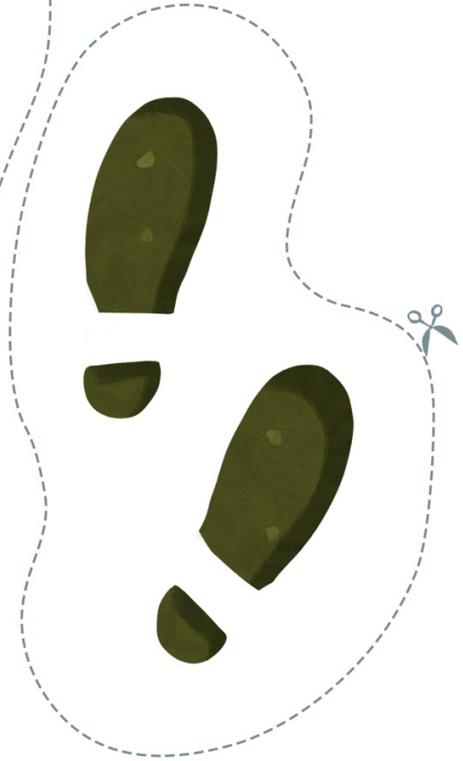
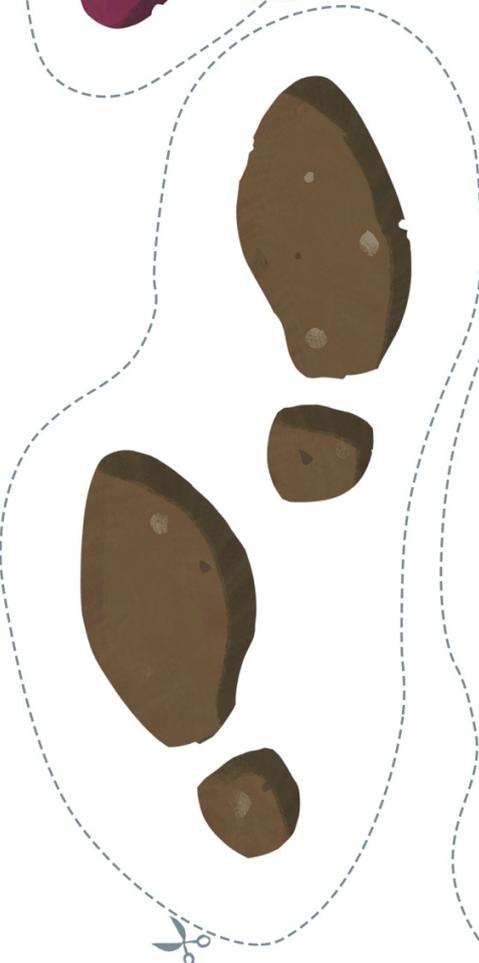
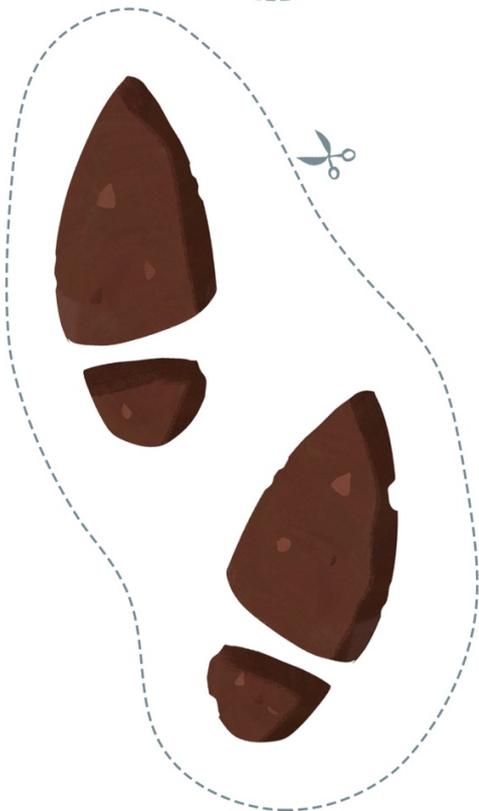
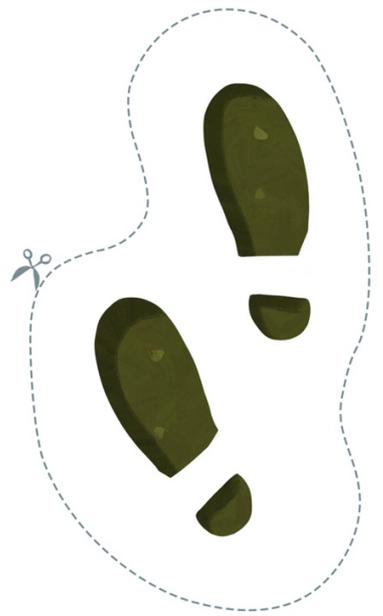
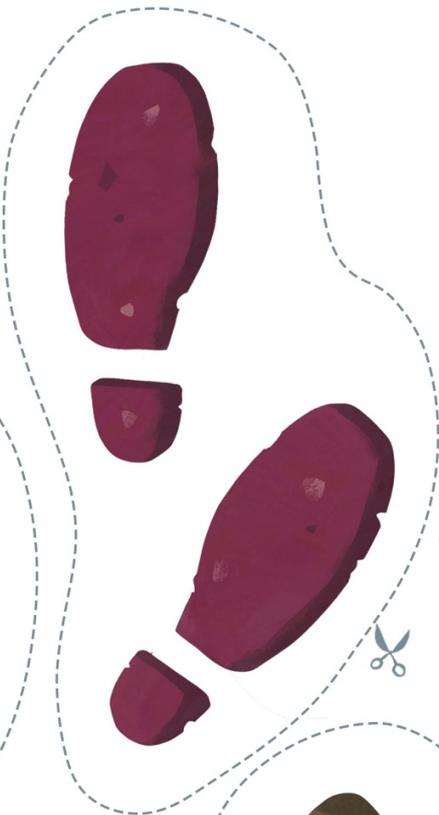
LÉA, SIMON & LAGRUFF



LA CHEFFE DES VOLEURS



LES TRACES DE PAS



CARTES

« RENCONTRE »

RENCONTRE N°1

Les enfants retrouvent Simon, Léa et Lagruf sur la place du village. Simon est plus que très triste ! Pour fêter leur première victoire, il voulait cuisiner pour ses amis ses fameuses tartelettes aux fruits d'été ! Malheureusement, il n'a pas réussi à remettre la main sur son précieux cahier de recettes. Il a cherché partout dans le village, en vain. Il est presque sûr que ce sont les voleurs qui lui ont subtilisé.

Vous voulez bien m'aider ? J'ai repéré des traces de leur fuite. Peut-être peut-on les suivre pour rejoindre leur repaire !

RENCONTRE N°2

Au fond de la forêt voisine, nichée dans les arbres les plus hauts et les plus touffus, les enfants découvrent le repaire des voleurs. La cheffe surgit derrière eux !

Vous êtes là pour retrouver un cahier de recettes ?! J'avais dit à mes gars de ne pas voler c'genre de truc, ça se revend pas ! Je suis sûre qu'ils se les sont partagés ! 'Ne comptez pas sur moi pour vous rendre la tâche facile.

Si vous voulez les r'trouver, vous devrez vous creuser la cervelle et relever des défis ! Commencez par ces indices !

RENCONTRE N°3

Merci beaucoup ! Grâce à vous j'ai pu récupérer mon précieux cahier de recettes !

Si vous voulez, vous pouvez garder une copie de mes recettes ! Et si vous avez un peu de temps, vous pouvez utiliser ma cuisine pour préparer la recette qui vous fait le plus envie !

CARTES

« INDICE »

INDICE N°1

Le premier endroit où retrouver l'une des recettes est le genre d'endroit où tout le monde se réunit pour dévorer de bons petits plats. Et mon petit doigt me dit qu'il se cache dans la pièce qui a la même fonction chez vous !

INDICE N°2

Là où tout le monde se réunit en famille ou avec des amis pour discuter, vous trouverez ce qu'il reste d'un tronc ! Il est possible que la deuxième recette y soit cachée.

INDICE N°3

La troisième recette a été dissimulée près d'une étendue d'eau où nagent des grenouilles. Vous devriez regarder dans la pièce où l'eau est à la fête.

CARTES « INDICE »



INDICE N°4

La quatrième recette a sans doute été cachée dans l'annexe du repaire qui se trouve dans un endroit où les enfants rêvent.

INDICE N°5

La dernière recette est si précieuse que le voleur veut sans doute mettre les voiles. Il faut vite aller voir à l'endroit où tout le monde arrive et part de la maison.



CARTES

« LIEU »

Lieu n°1



L'AUBERGE

Lieu n°2



LA SOUCHE

Lieu n°3



L'ÉTANG

CARTES « LIEU »



Lieu n°4



LE BUISSON
CABANE

Lieu n°5



L'ÉCURIE



CARTES « DÉFI »



Défi n°1

LE BONNETEAU



Vous vous retrouvez face à Mika l'entourloupe qui vous regarde, amusée.

La cheffe veut que je vous donne la recette que j'ai honnêtement volé ?! Soit, mais on va faire un p'tit jeu ! Trouvez moi la balle et vous pourrez la récupérer !

Défi n°2

LE CODE



Vous trouvez un petit coffre fermé par un cadenas, trouvez la combinaison de 3 chiffres.

Ajoutez 89 à la moitié de 12.
Multipliez ce résultat par 2.
Vous obtenez _____.
Pour obtenir le code vous devrez soustraire 31.



CARTE « DÉFI »

Défi n°3

LES 5 ERREURS

En vous approchant de l'étang, vous voyez un homme s'enfuir à travers la forêt. Quand vous le rattrapez, vous faites face à deux Simon ! Mais l'imposteur n'a pas pu se déguiser parfaitement, il a fait 5 erreurs, trouvez-les !



CARTE « DÉFI »

Défi n°4

OÙ EST LE VOLEUR ?

Vous entendez des bruits dans les branchages. Le voleur s'y est caché ! Saurez-vous le retrouver ?



CARTE « DÉFI »



Défi n°5

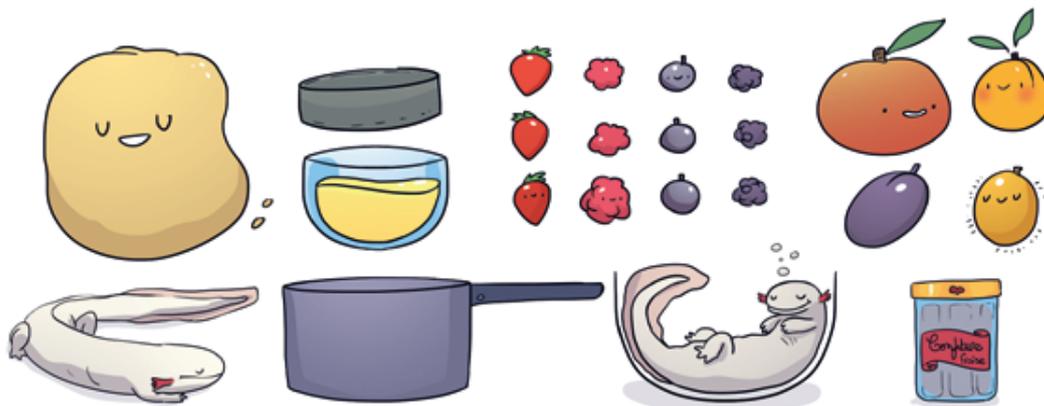
LE LABYRINTHE

Dès qu'il vous voit arriver, le voleur saute à cheval et s'enfuit.
Il file à toute allure à travers les bois pour vous semer.
Trouvez le bon chemin pour le rattraper !



Tartelettes aux Fruits d'Été

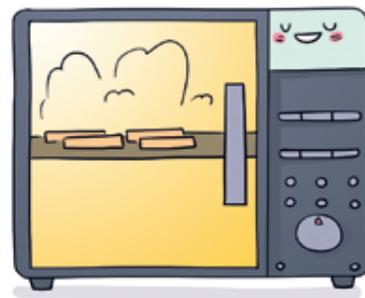
Pour ces tartelettes, vous devrez maîtriser la recette de la pâte sablée et celle de la crème pâtissière. Pour la première, elle se trouve dans le volume d'hiver et, pour la seconde, on va réviser ici !



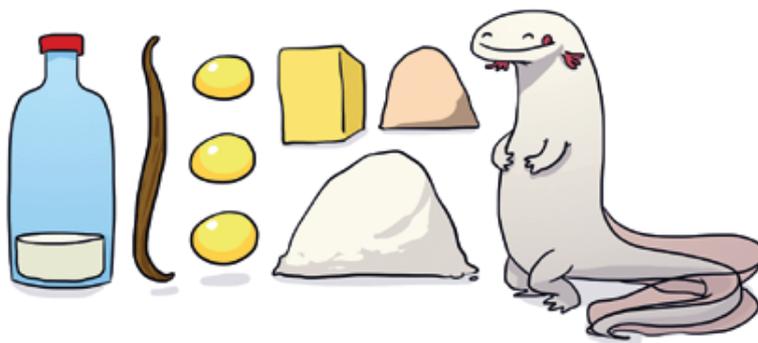
Pour quelques petites tartelettes, il vous faut : une belle pâte sablée, sortie du frigo 20 minutes avant la confection des formes, une belle crème pâtissière pas trop lourde et plein de petits fruits frais : fraises, myrtilles, framboises, abricots, pêches, mûres, etc.



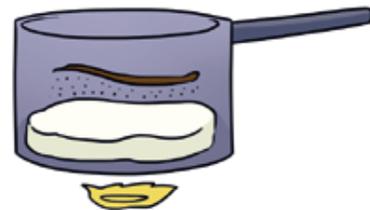
Trouvez un cercle qui vous convienne, plutôt petit si on compte faire des bouchées, ou plus grand pour adapter la recette à une grande tarte.



Réalisez vos formes et passez-les 15 minutes au four à 180°C sans garniture.



Pour la crème pâtissière, il vous faut : 25 cl de lait entier, 1 gousse de vanille, 3 jaunes d'œuf, 100 g de sucre roux et 25 g de fécule de maïs.



Faites bouillir le lait et la vanille, fendez et grattez celle-ci pour en extraire les graines et les mélanger au lait.



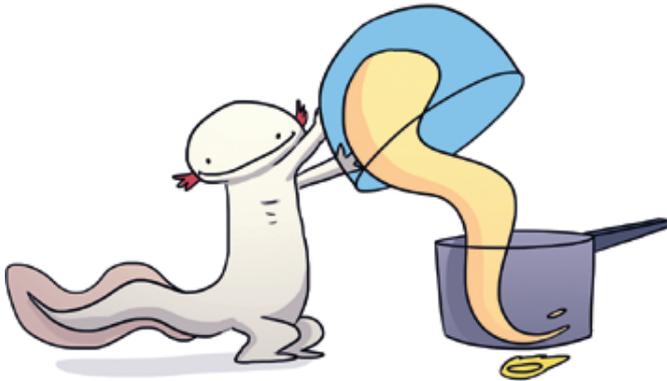
Laissez tiédir le tout pendant une quinzaine de minutes.



Fouettez les jaunes, le sucre et la féculé tamisée.



Faites réchauffer le lait et ajoutez-le petit à petit au mélange de jaunes en fouettant énergiquement.



Transvasez dans la casserole et, à feux très doux, continuez à mélanger jusqu'à ce que la crème prenne bien.

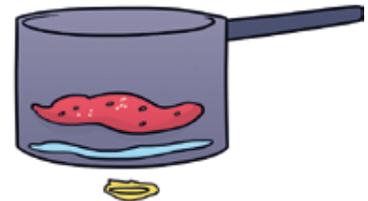


Quand elle se solidifie, retirez du feu et ajoutez le beurre froid.

Continuez à fouetter jusqu'à ce qu'il soit absorbé complètement.

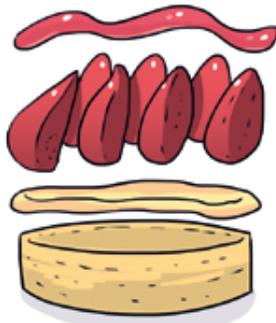


Laissez bien refroidir la crème, préparez vos fruits.



Pour faire la petite gelée de fruits : délayez 2 cuillères à soupe de confiture de fraises dans 1 cuillère à soupe d'eau et faites tiédir à feu doux.

Montez les tartelettes avec une pâte et une crème refroidie. Ajoutez les fruits.



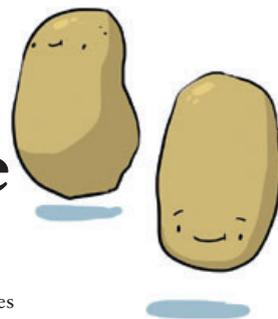
Nappez les fruits de ce mélange au pinceau.

Placez au frais avant de servir !





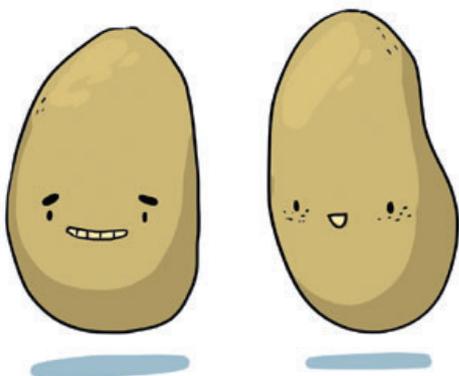
La Purée de Pomme de Terre comme il faut



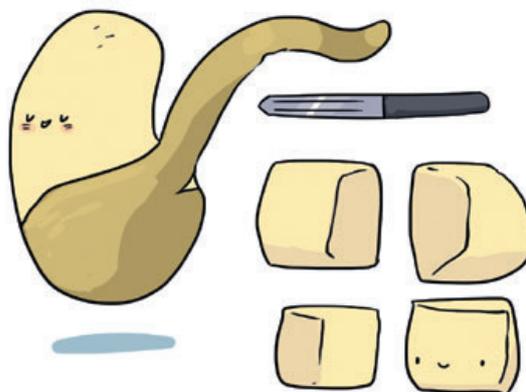
La purée de pommes de terre, c'est facile, sauf qu'il y a quelques petites règles à respecter pour qu'elle soit parfaite.



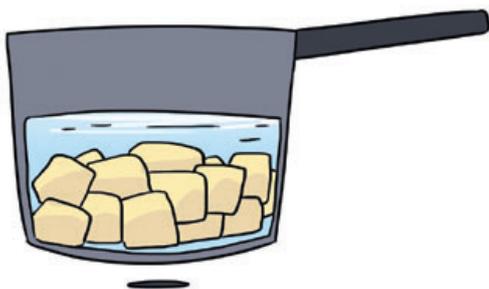
Par personne comptez 2 grosses pommes de terre par personne, 1 cuillère à café de beurre, un peu de lait ou de crème, et parfois 1 jaune d'œuf, ainsi que du sel et du poivre.



Utilisez 2 sortes de pommes de terre : une farineuse et une creuse, à proportions égales. Les farineuses vont vous donner une purée aérée et légère, les creuses vont mieux absorber les sauces, beurre, crème etc.



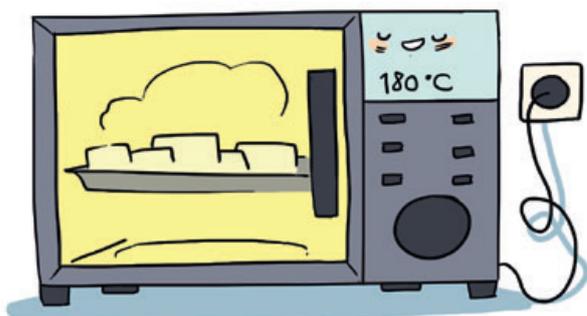
La cuisson est importante. On épluchera les pommes de terre avant de les découper en cubes de taille moyenne.



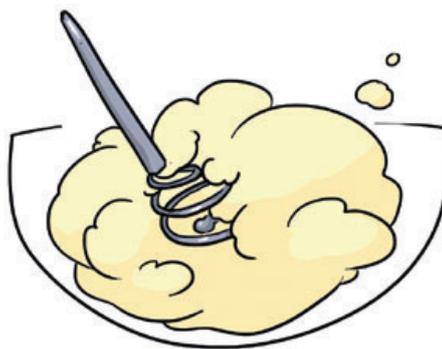
Placez-les dans la casserole et recouvrez d'eau froide, ne salez pas.



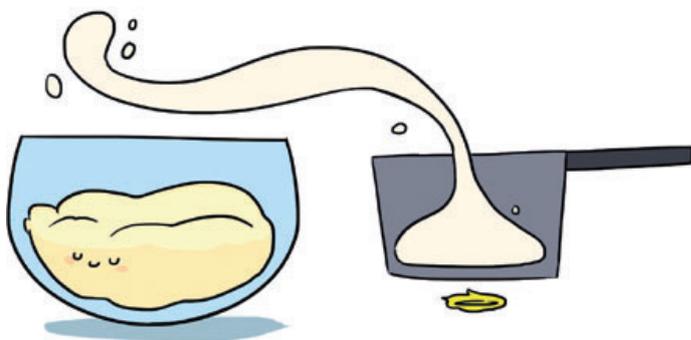
Laissez cuire à feu moyen et pas à feu vif, égouttez bien.



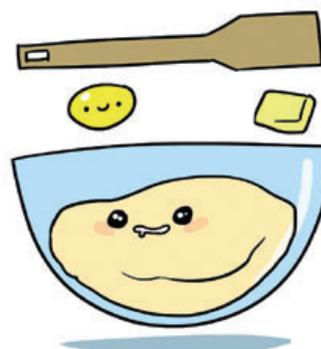
Pour éviter d'avoir une purée trop aqueuse, vous pouvez passer les cubes de pomme de terre au four quelques minutes, quand les arêtes des cubes blanchissent, c'est prêt.



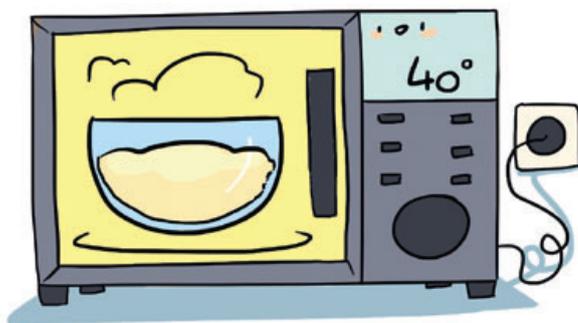
Utilisez un presse-purée, il vous rendra la vie facile et la purée nuageuse.



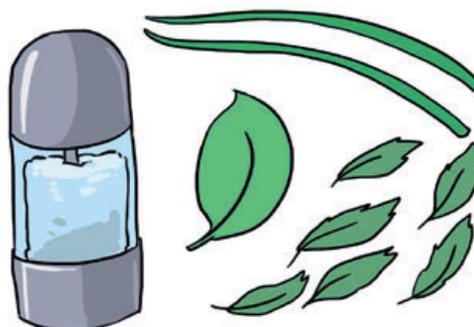
Utilisez ensuite du lait chaud pour lier votre purée.



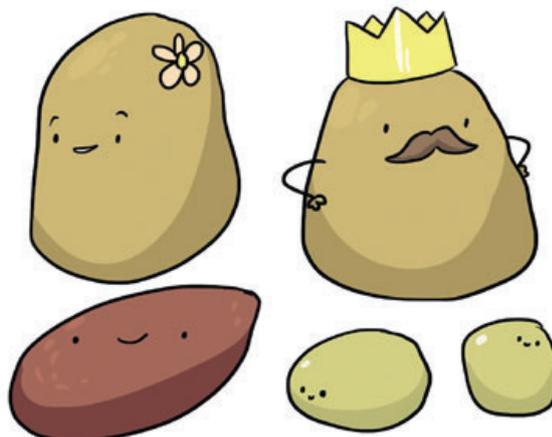
En revanche mettez le beurre froid, ainsi il restera crémeux.



Assaisonnez bien, et gardez votre purée au chaud plutôt que la faire réchauffer au dernier moment.

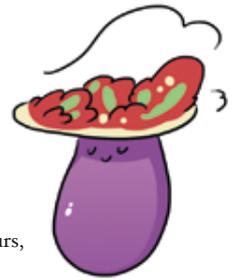


Les pommes de terre farineuses :
 Bintje, Manon, Russet ou King Edward. Ce sont les plus riches en amidon.
 Les pommes de terre creuses :
 Amandine, les pommes de terre à peau rouge, et les pommes de terre nouvelles. Elles sont moins riches en amidon.

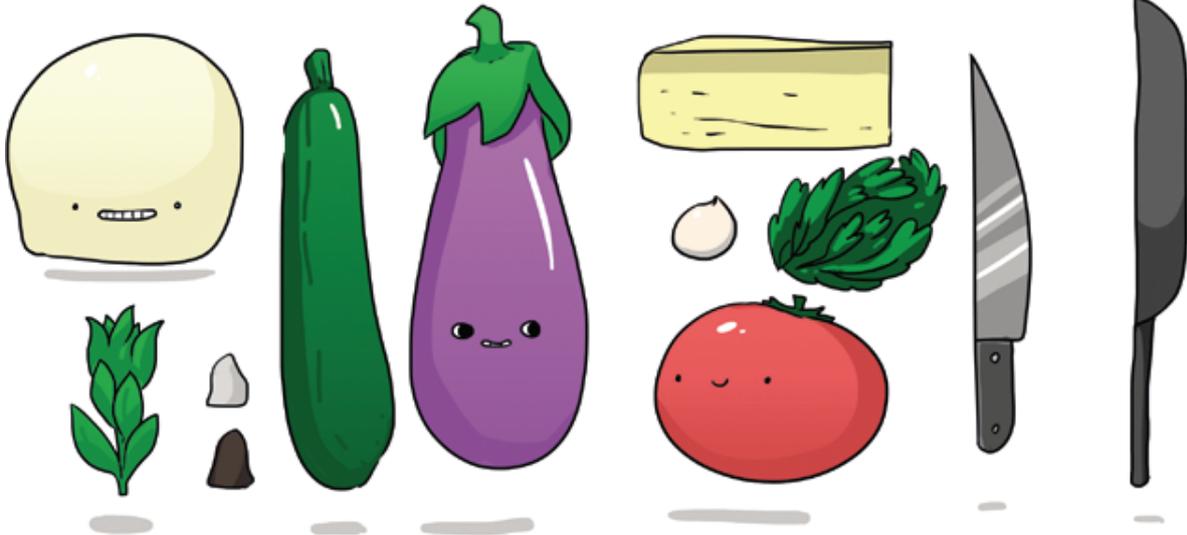




Pizza fine aux Légumes d'Été



Encore une fois, c'est une recette assez variable : on peut y mettre tout ce que l'on aime et ça marchera quasiment toujours, il suffit d'avoir une petite idée d'assemblage !



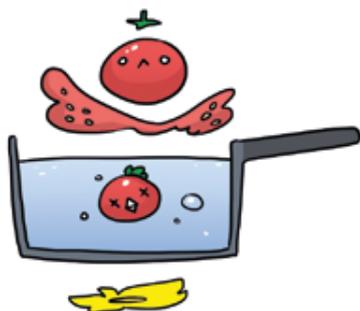
Pour deux il vous faut 1 pâte à pizza, du basilic, 1 courgette, 1 petite aubergine, 1 tomate, 1 gousse d'ail, de la roquette et du parmesan râpé.



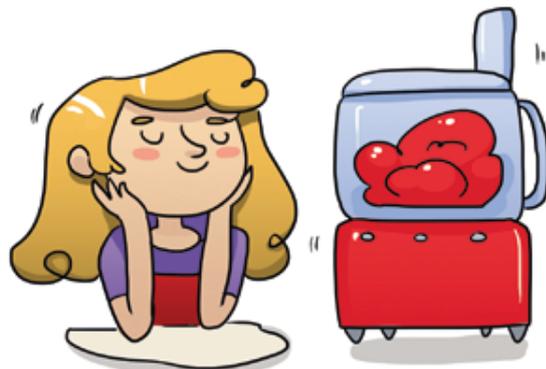
Faites une pâte à pizza comme indiqué p. 132. Ensuite vous avez deux options : la cuisson sur pâte crue ou le montage "à froid".



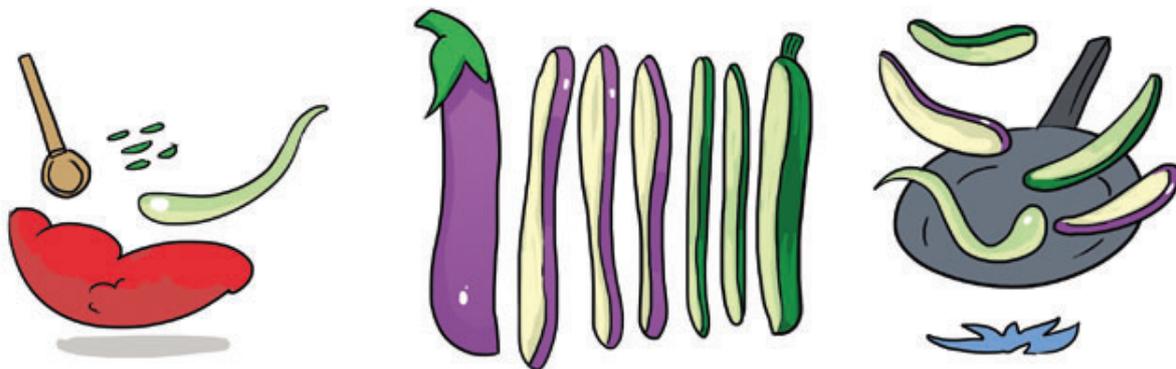
Pour la cuisson sur pâte crue, étalez votre pâte sur un papier cuisson et préchauffez votre four au maximum (250 °C ici).



Épluchez la tomate et enlevez les pépins et le jus excédentaire.

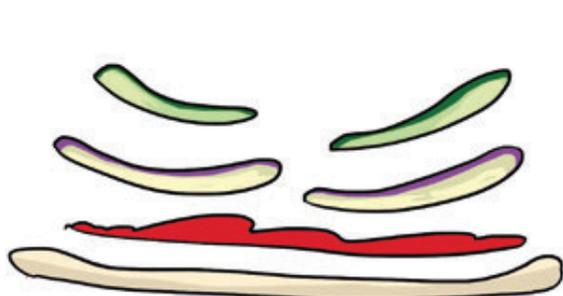


Dans un mixeur, réduisez-la en purée avec l'ail et assaisonnez.



Ajoutez un peu d'huile d'olive et le basilic ciselé.

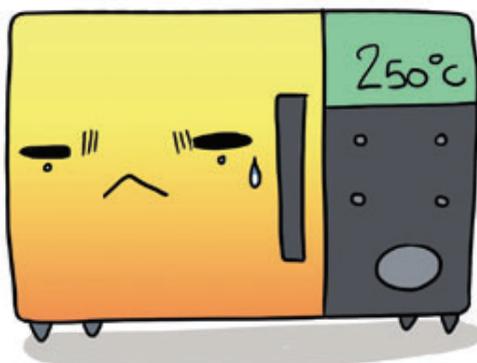
Découpez l'aubergine et la courgette à la mandoline pour en faire de fins rubans. Veillez bien à leur épaisseur sinon ils ne cuiront pas bien. Si vous avez un doute, faites-les revenir à la poêle d'abord.



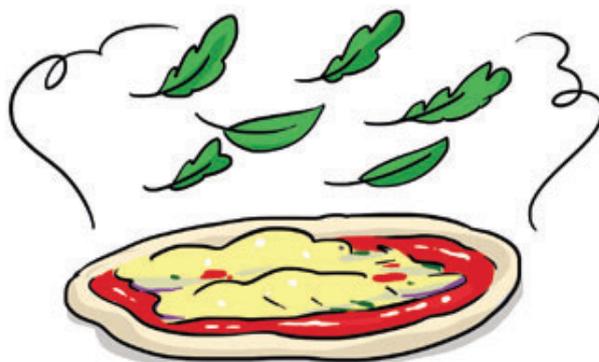
Sur la pâte, étalez la tomate mixée, puis disposez les tranches de légumes en alternant aubergine et courgette.



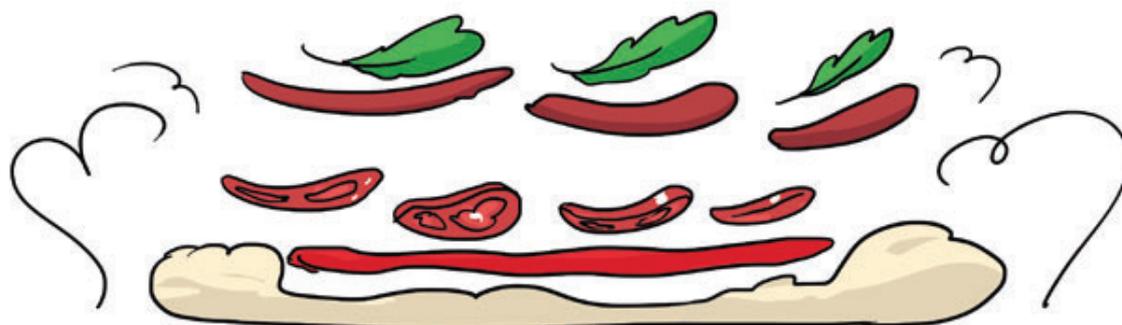
Assaisonnez et saupoudrez de parmesan.



Enfournez pour 5 à 10 minutes. Le temps dépend beaucoup de votre four.



À la sortie, laissez reposer 2 minutes puis décorez avec la roquette et quelques feuilles de basilic.



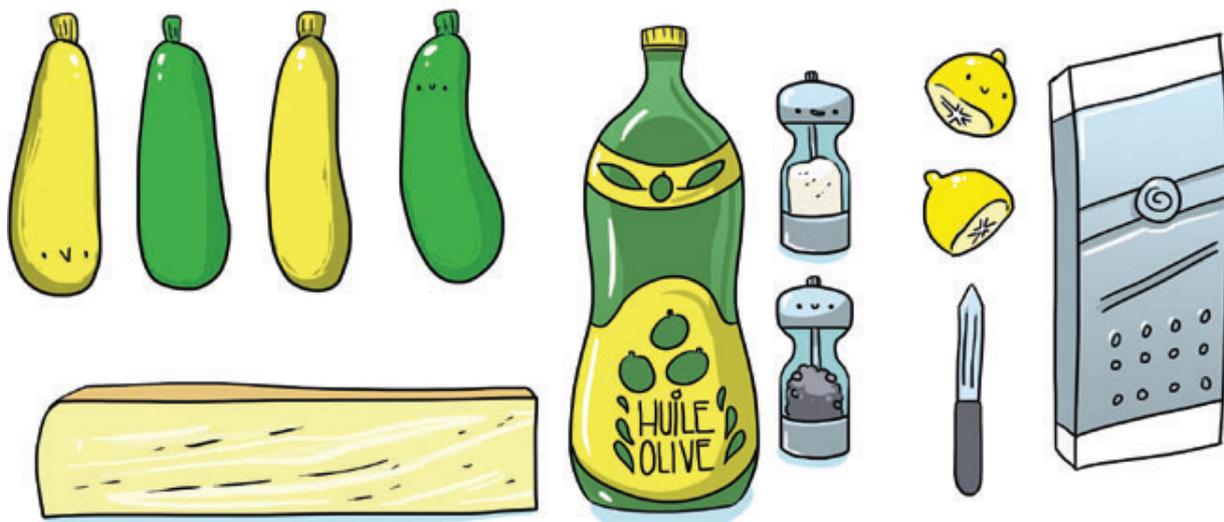
Pour la version à froid, cuisez vos éléments à l'avance, y compris la pâte à pizza, puis placez les légumes dans l'ordre sur la pâte ! C'est pratique pour les recettes avec des éléments qui passent mal au four comme le jambon ou la roquette par exemple.



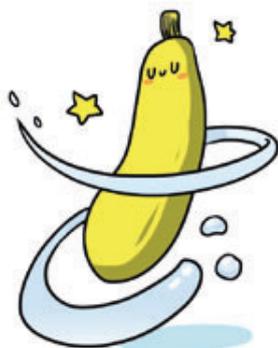
Carpaccio de Courgette



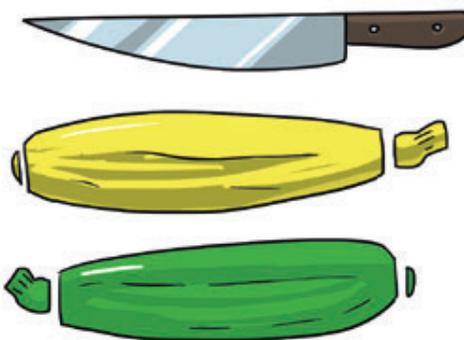
Les courgettes se mangent cuites mais aussi crues une fois marinées.
On utilisera les plus petites courgettes : pour ce plat, oubliez les grosses courgettes à ratatouille.



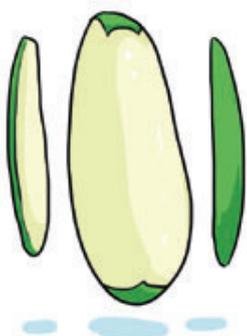
Il vous faut : des courgettes, très petites donc, de l'huile d'olive, du basilic, du parmesan à râper, du sel et du poivre.



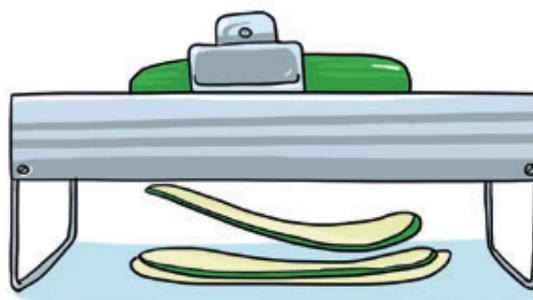
Lavez bien vos courgettes.



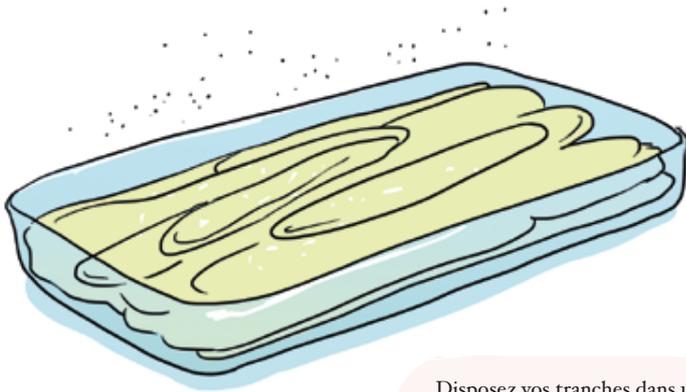
Retirez les extrémités.



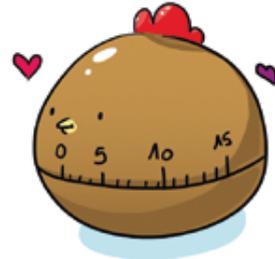
Avec une mandoline, retirez une première tranche dans la longueur, on ne s'en servira pas pour le carpaccio.



Continuez à trancher sur le même schéma et, de la même manière, mettez la dernière tranche de côté.



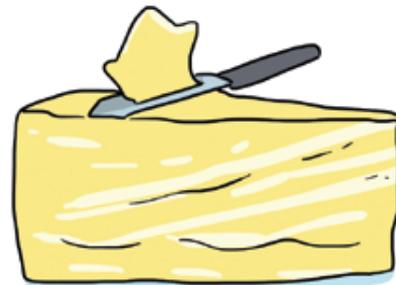
Disposez vos tranches dans un grand plat et salez généreusement.



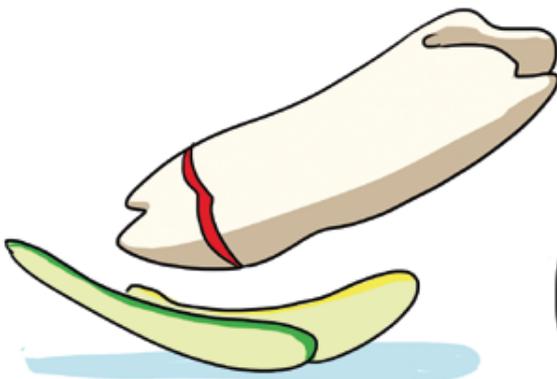
Laissez reposer une dizaine de minutes.



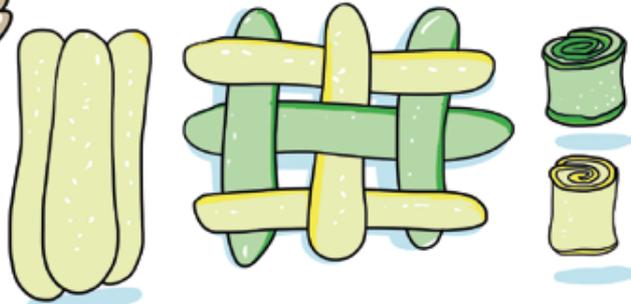
Pendant ce temps, lavez et ciselez le basilic.



Réalisez les copeaux de parmesan avec un économe.



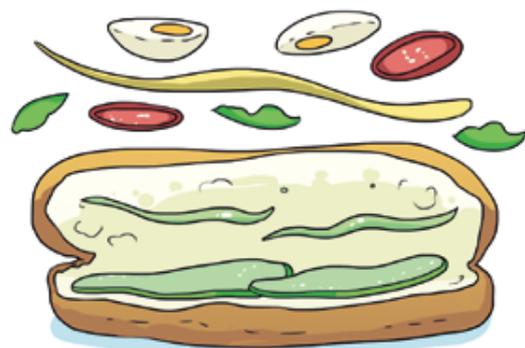
Séchez vos courgettes avec un torchon propre.



Pour présenter votre carpaccio, vous avez une tonne de possibilités : en rangées, en motifs croisés, en petites roses ou en grande rosace.



Ajoutez un trait d'huile d'olive, le basilic, le parmesan et quelques tours de moulin de poivre, et servez de suite !

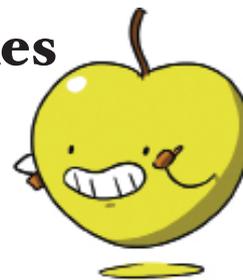


Ces jolies bandes marinées peuvent aussi servir dans de délicieux sandwiches !

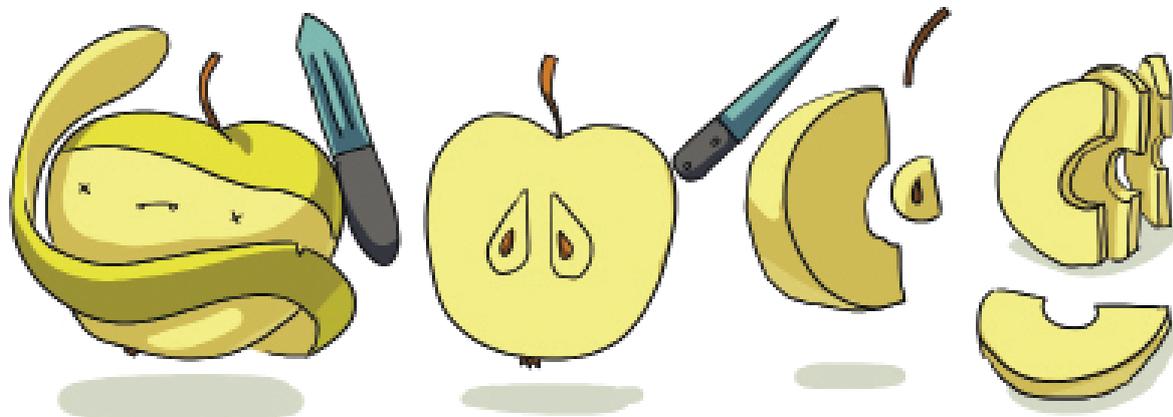


La Tarte aux Pommes

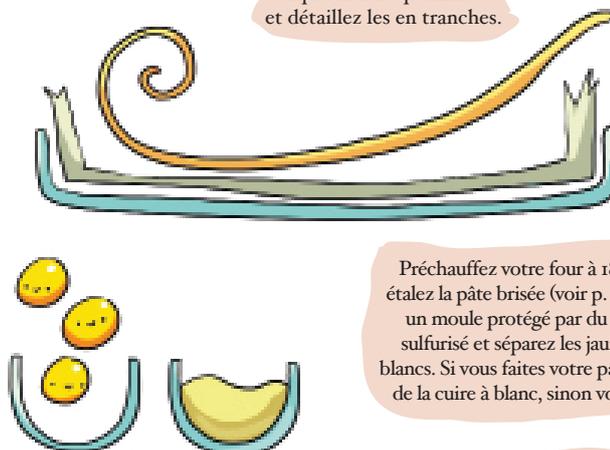
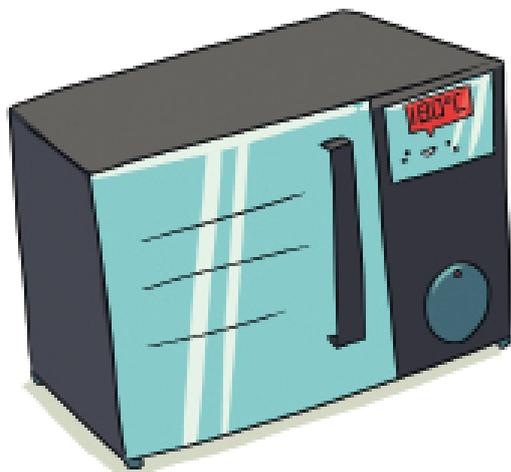
Une tarte aux pommes oui, mais avec un fond de crème pâtissière ! Comme ça vous saurez faire une délicieuse crème pâtissière en plus d'une excellente tarte aux pommes. Si vous préférez, vous pouvez remplacer la crème par de la compote.



Pour une belle tarte il vous faut 4 pommes golden, une pâte brisée, 3 jaunes d'oeuf, 25 cl de lait, 1 gousse de vanille, 120 g de sucre en poudre et un peu plus pour saupoudrer les pommes, 25 g de féculé de maïs et 25 g de beurre.

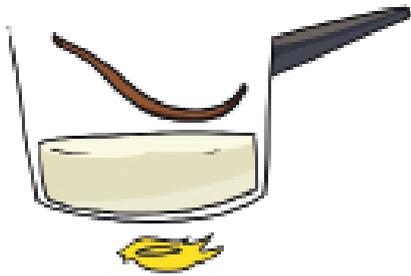


Épluchez les pommes et détaillez les en tranches.

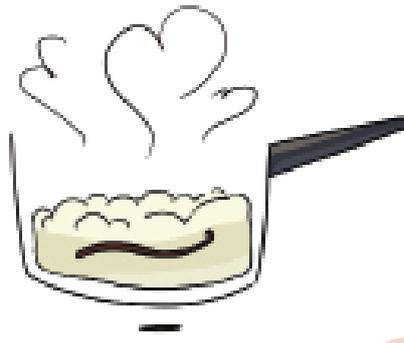


Préchauffez votre four à 180°C et étalez la pâte brisée (voir p. 132) dans un moule protégé par du papier sulfurisé et séparez les jaunes des blancs. Si vous faites votre pâte inutile de la cuire à blanc, sinon voir p. 98.

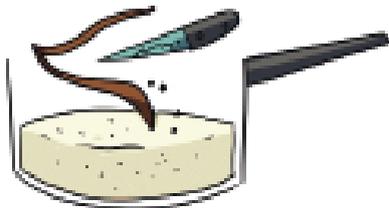
Les blancs sont utilisés seuls dans la recette des financiers, p. 116.



Faites bouillir le lait avec la vanille et coupez le feu, laissez infuser.



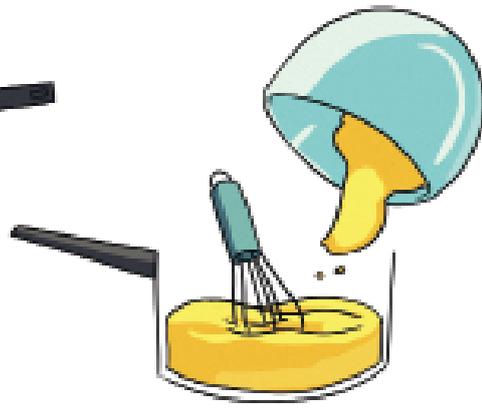
Battez les jaunes d'oeuf, le sucre et la féculé.



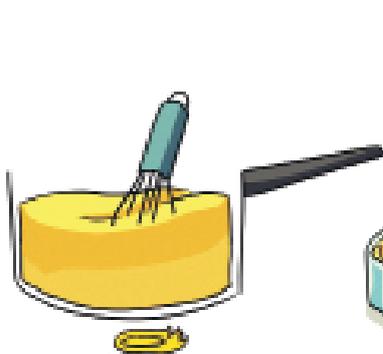
Grattez la vanille pour en extraire les graines dans le lait.



Versez le lait dans la préparation d'oeuf.



Remplacez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant.



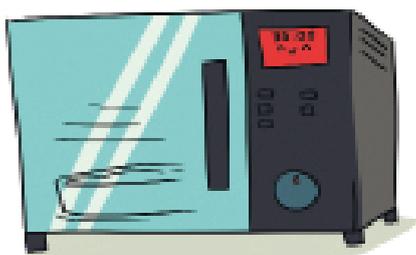
Remuez sans cesse jusqu'à ce que votre crème prenne bien.



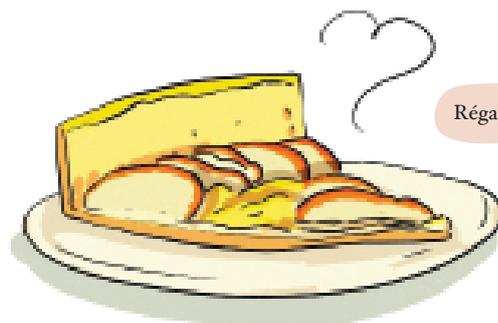
Versez la crème dans le fond de tarte.



Recouvrez des pommes et saupoudrez de sucre.



Faites cuire 30 minutes à 180°C.



Régalez-vous !

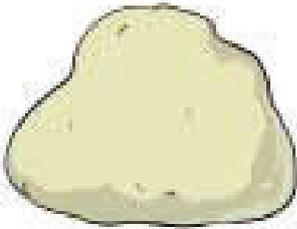
Pâte

PÂTE

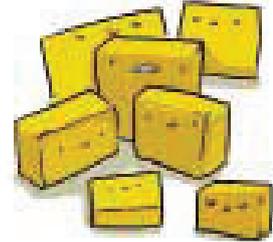
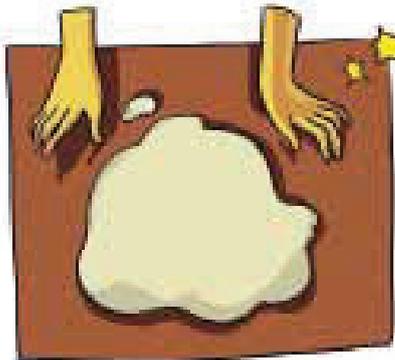


La Pâte Brisée

Plus facile que sa collègue feuilletée, la pâte brisée est une base très commune. Savoir la faire représente un gain de temps de cuisson et d'additifs dans vos repas. En plus c'est quand même meilleur ! Elle peut être faite salée ou sucrée et elle se conserve très bien au congélateur.



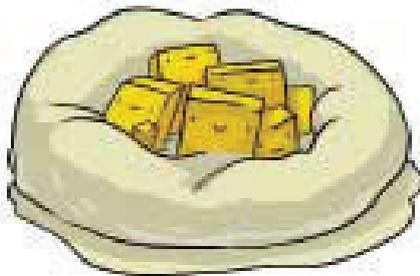
Pour une tarte de 26/28 cm de diamètre il vous faut 150 g de farine, 70 g de beurre, une pincée de sel, ou si vous voulez une pâte sucrée, une cuillère à soupe de sucre roux; un peu d'eau tiède et du papier sulfurisé.



Découpez votre beurre en petits morceaux.

Laissez le beurre ramollir et l'eau reposer. Un verre d'eau suffira, la quantité dépend de votre farine. Le beurre doit être mou mais surtout pas fondu.

Sur un plan de travail bien propre, avec des mains propres aussi, placez votre farine.



Placez le beurre au milieu de la farine.



Et incorporez les deux sans trop travailler la pâte.



Ajoutez un peu d'eau et mélangez avec les mains.



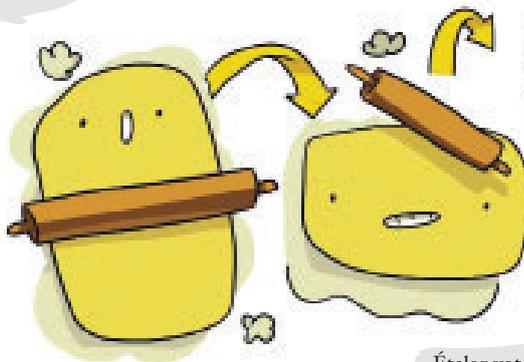
Votre pâte ne doit pas coller, ni être trop molle. Ne la travaillez pas trop, ça la rendrait élastique et elle se rétracterait à la cuisson.



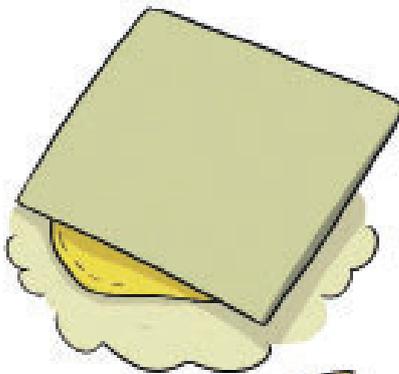
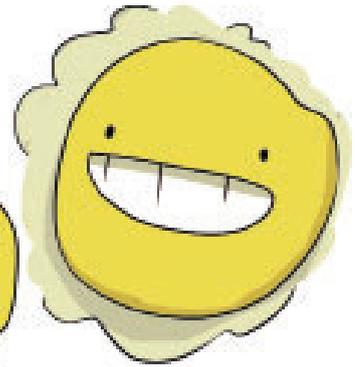
Une fois la pâte homogène, enveloppez-la de film alimentaire.



Et laissez-la reposer 3 heures au réfrigérateur.



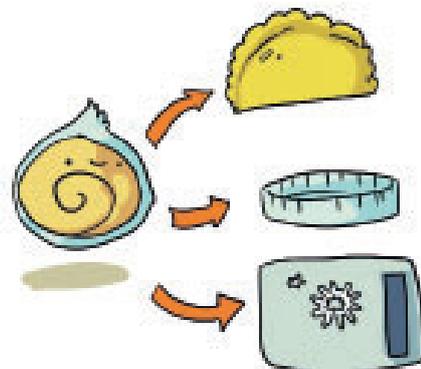
Étalez votre pâte sur un plan de travail fariné.



Puis pour éviter de la casser, recouvrez-la d'un papier cuisson et enroulez le tout sur votre rouleau à pâtisserie, pour la déposer sur le moule ensuite, papier dessous pour éviter que ça n'accroche.



Élaguez le surplus de pâte et piquez avant de la garnir. Si votre garniture n'est pas trop humide, inutile de faire cuire à blanc. Si c'est une quiche il vaut mieux le faire (voir p. 98).



S'il vous reste un surplus de pâte vous pouvez réaliser des petits chaussons au fromage pour l'apéritif, des tartelettes ou simplement la conserver au congélateur !



DIPLÔME D' AVENTURIÈRE

PRÉNOM :

NOM :

EST NOMMÉE
GRANDE SAUVEUSE DU CAHIER DE RECETTES





DIPLÔME D' AVENTURIER

PRÉNOM :

NOM :

EST NOMMÉ
GRAND SAUVEUR DU CAHIER DE RECETTES

