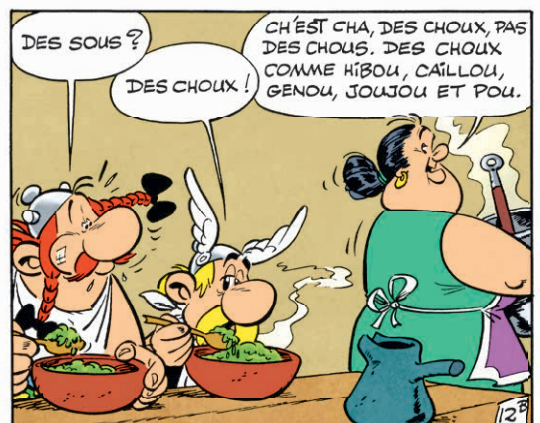
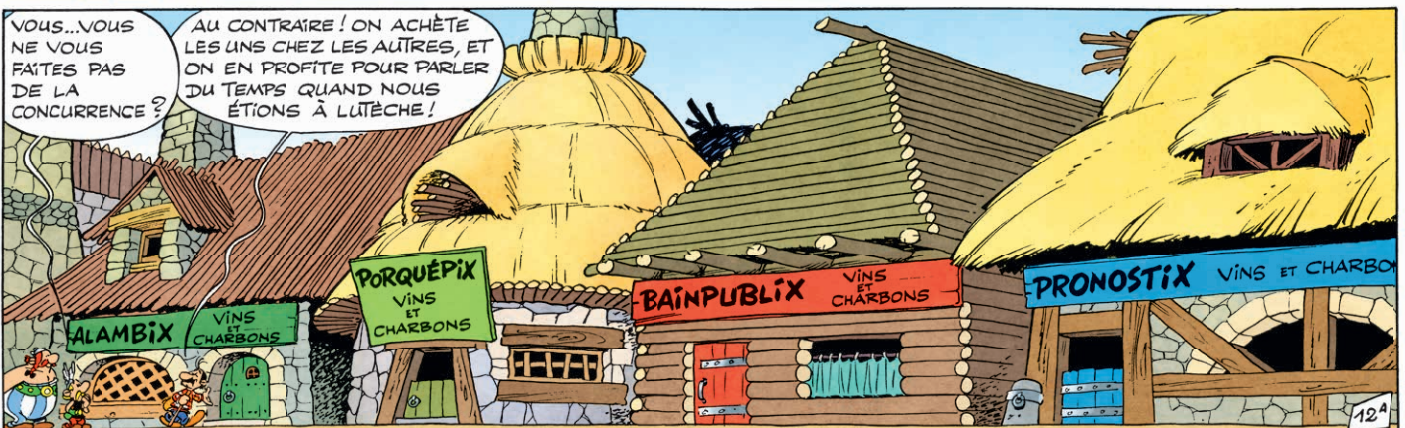
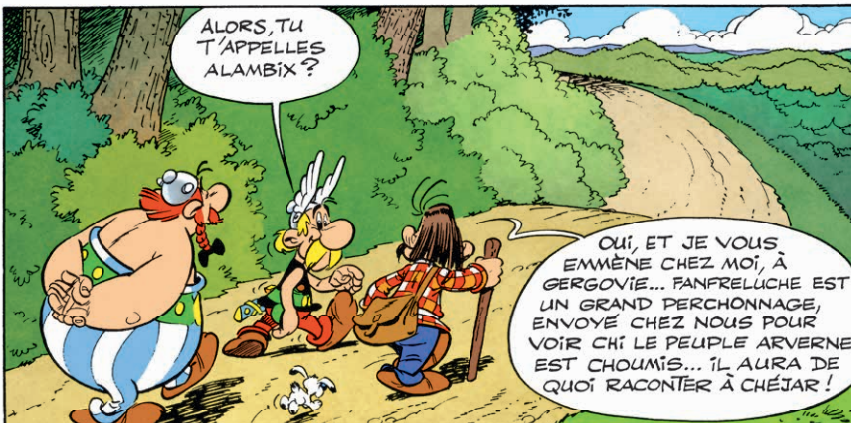
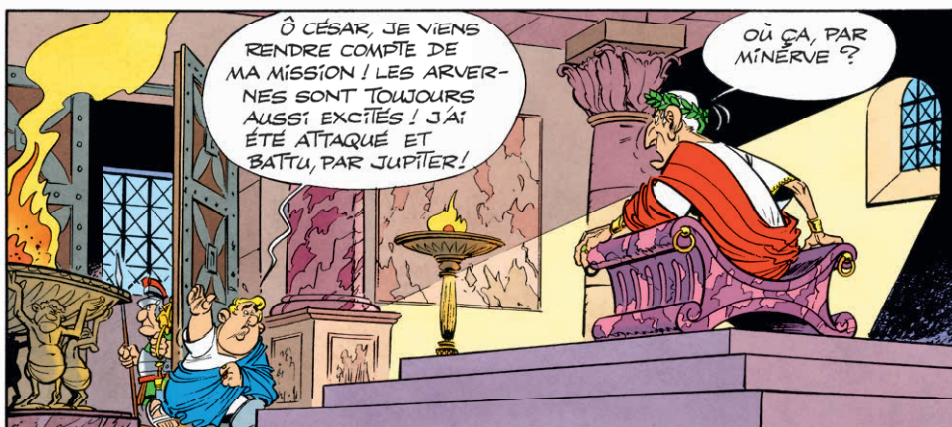
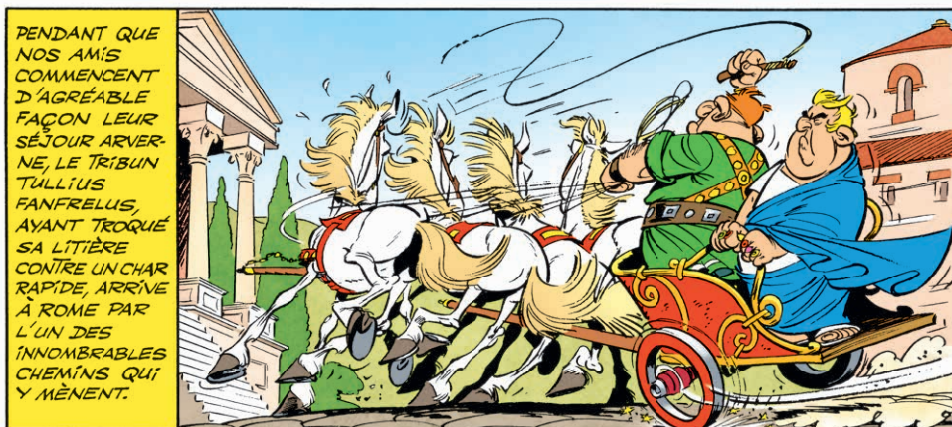
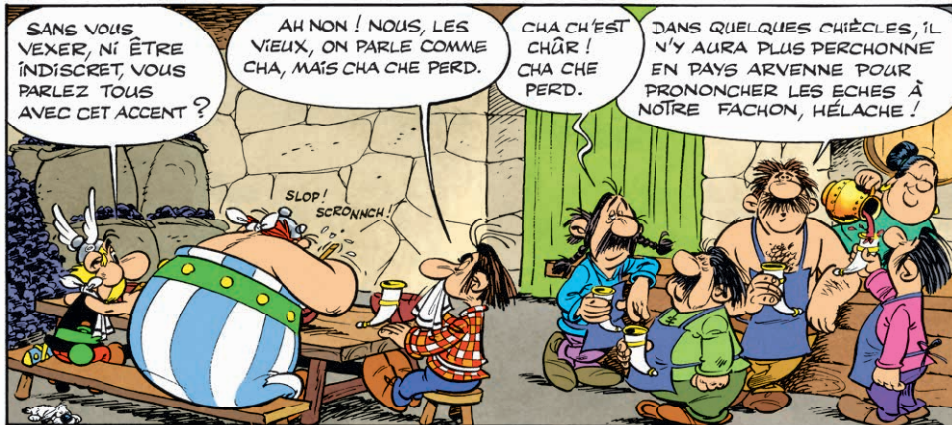


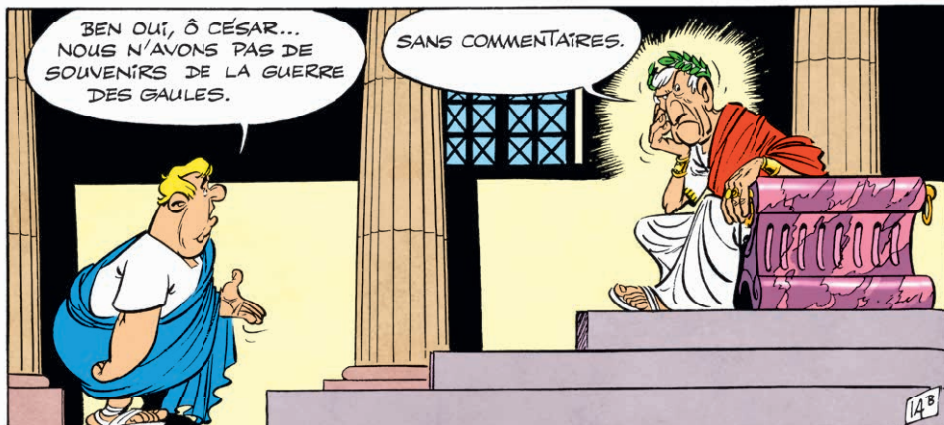
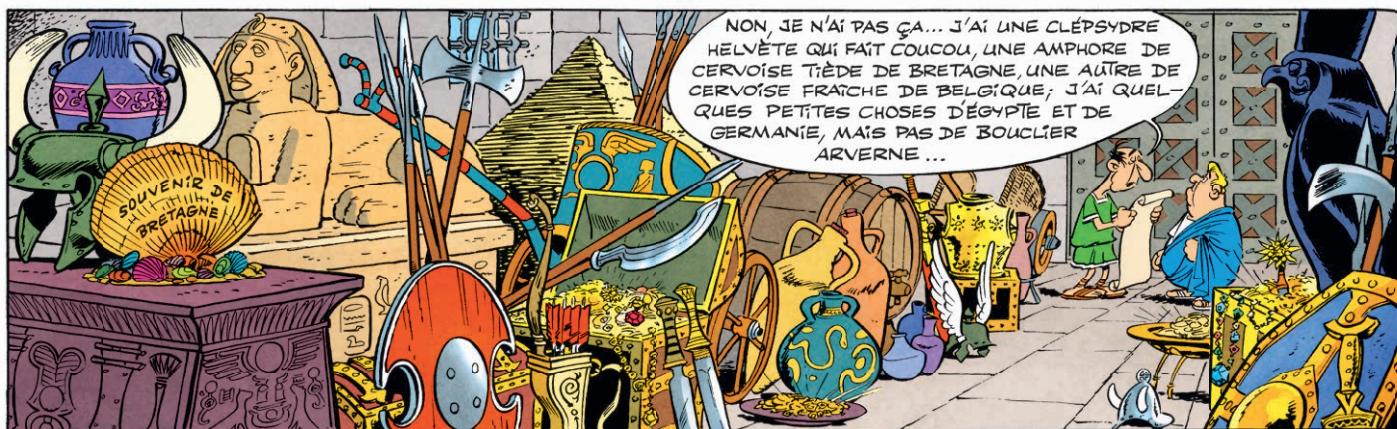
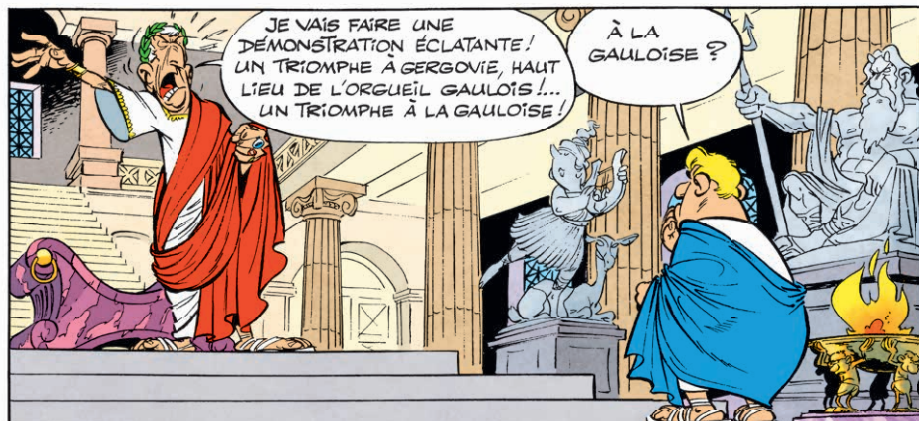
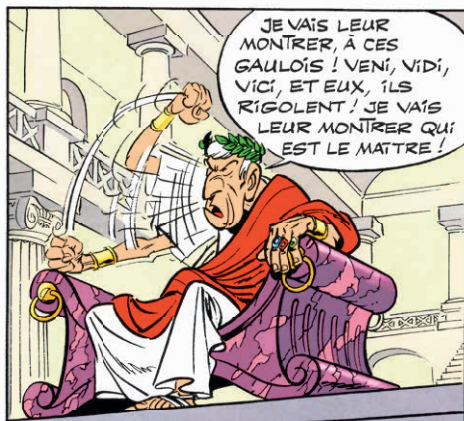


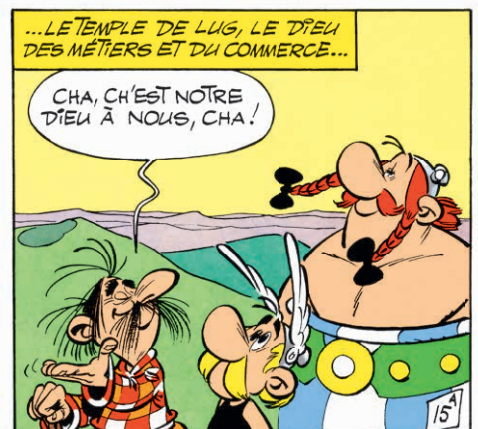
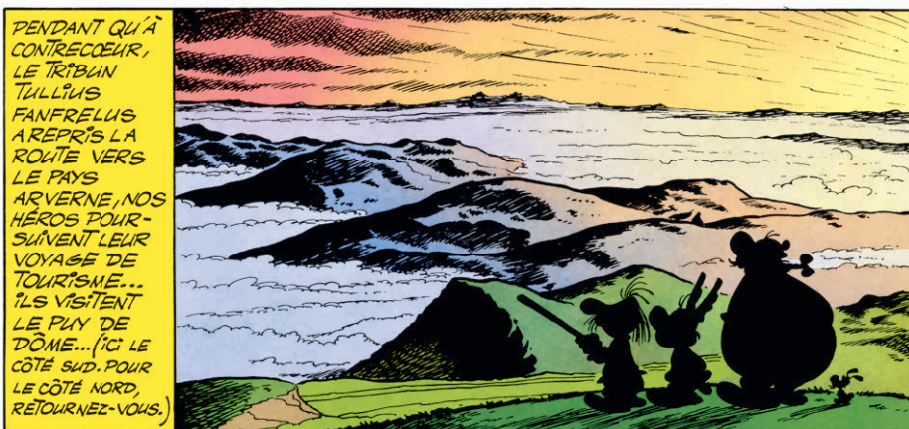
LES SPÉCIALITÉS GAULOISES AVEC ASTÉRIX ET OBÉLIX : LA POTÉE

En pays arverne, qui a donné son nom à l'Auvergne, les spécialités sont nombreuses. La potée en cuisine, le vin et le charbon dans le commerce, et un accent qui s'écrit comme « cha che prononce » !











LA POMME D'AMOUR AU CARMEL

CUISINE UN GOÛTER PLEIN DE DOUCEUR
POUR TES AMIS ET TA FAMILLE !



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 pommes
- 4 piques en bois
- 500 g de sucre
- 7 c. à s. d'eau
- quelques gouttes de colorant alimentaire rouge
- 2 c. à c. de jus de citron

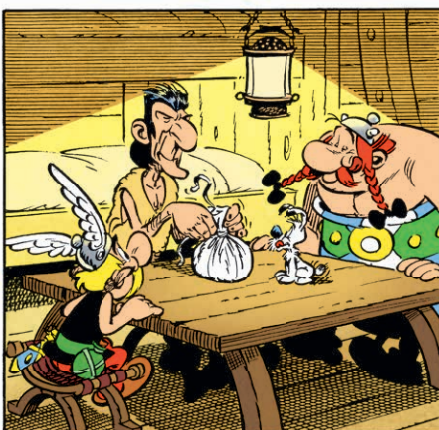
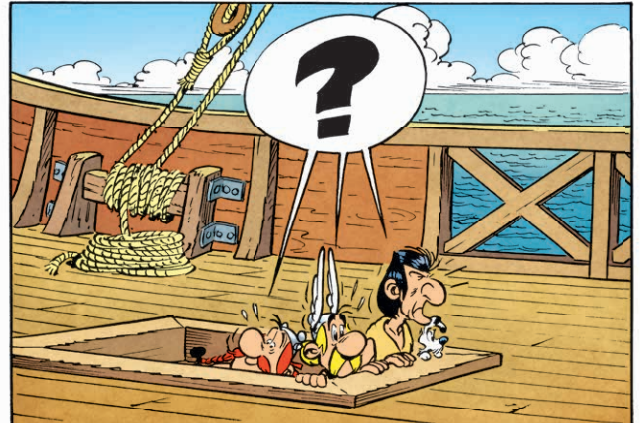
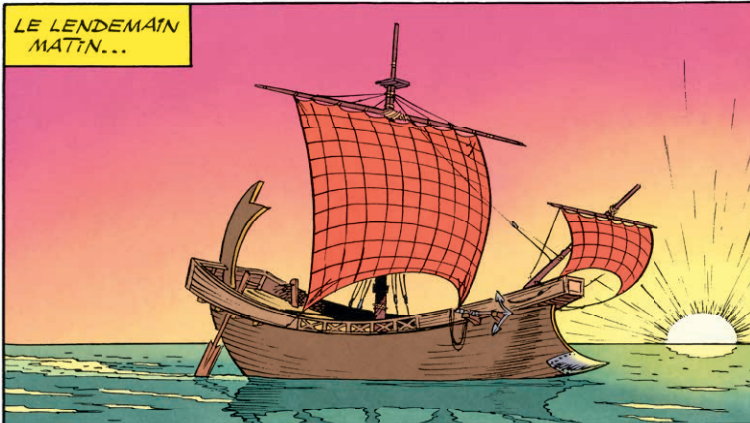
- 1 Lave et sèche les pommes. Avec l'aide d'un adulte, creuse un peu au niveau du pédoncule et enlève-le. Plante une pique au centre de chaque pomme.
- 2 Verse le sucre, l'eau et le colorant alimentaire dans une casserole pour faire un caramel. Avec l'aide d'un adulte, fais cuire à feu doux sans mélanger pendant 8 min.
- 3 Retire la préparation du feu et ajoute le jus de citron.
- 4 Plonge les pommes dans le caramel rouge en les tenant par la pique. Tourne la pique pour répartir uniformément le caramel. Laisse reposer dans une assiette avant de déguster.

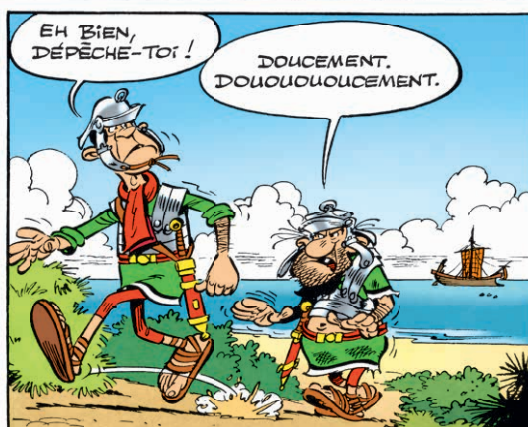
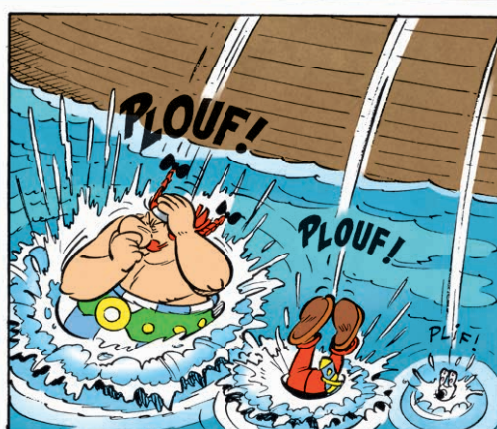
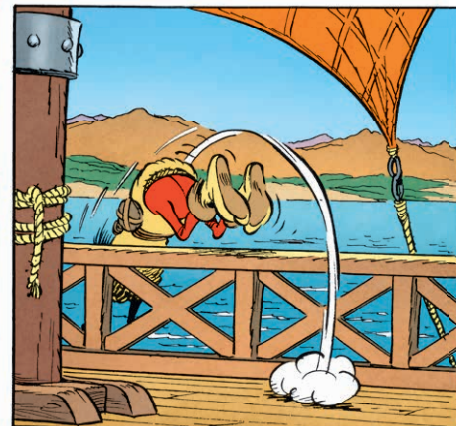
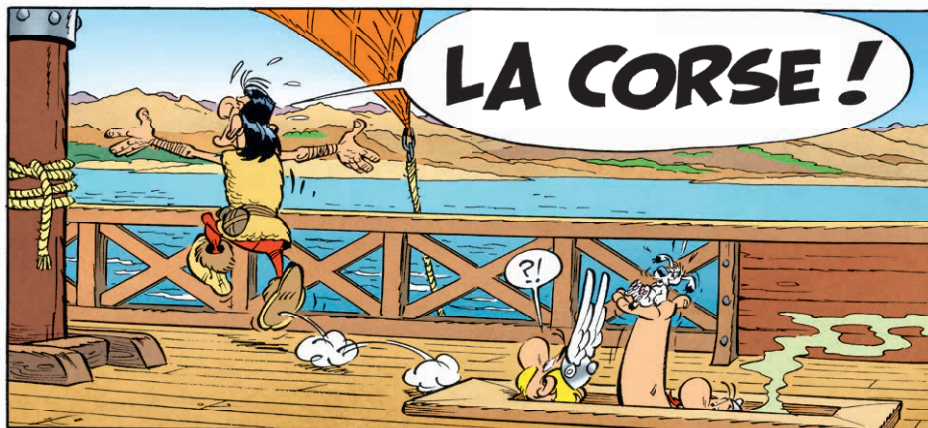


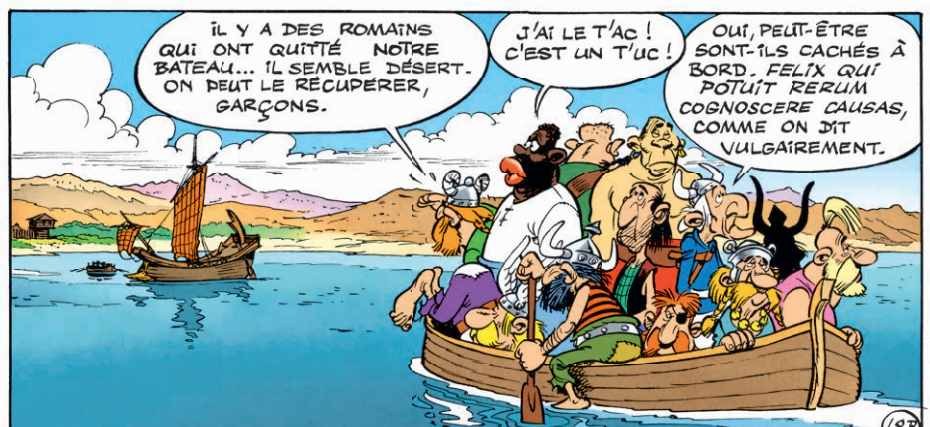
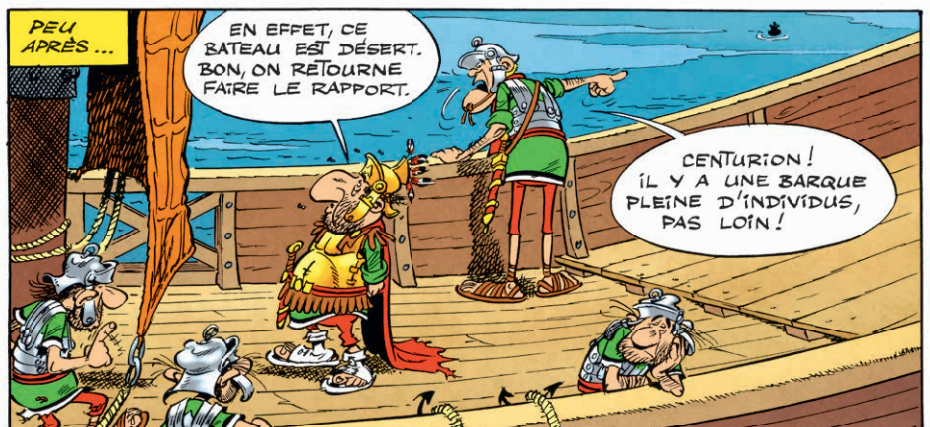
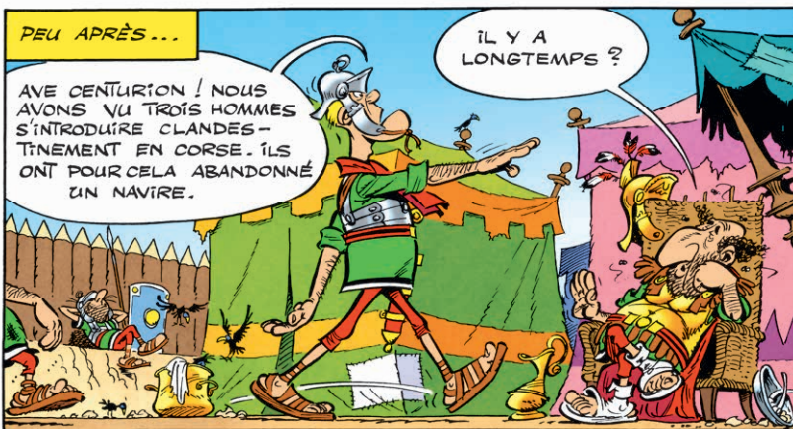
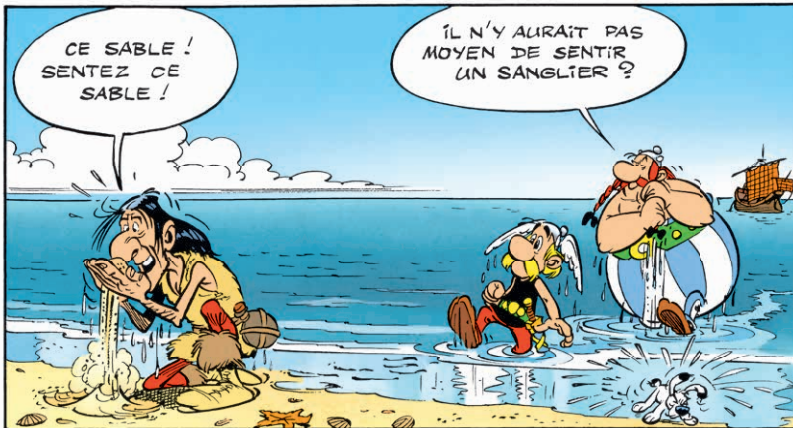


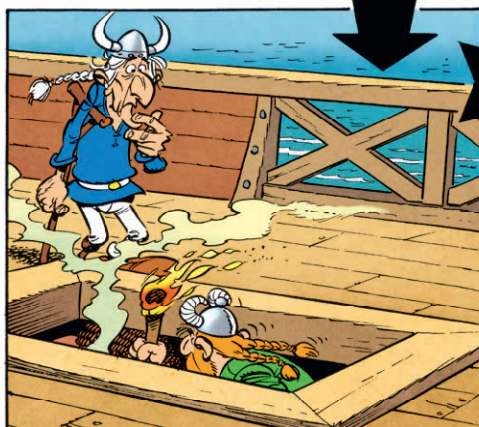
LES SPÉCIALITÉS GAULOISES AVEC ASTÉRIX ET OBÉLIX : LE FROMAGE CORSE

Pour Ocatarinetabelatchitchix, le Corse, rien ne vaut l'Île de Beauté ! Ses cochons sauvages, son impénétrable maquis, ses siestes au soleil, et surtout son fromage... explosif !









COLORIAGE

UNE BELLE SURPRISE

OBÉLIX S'APPRÊTE À OFFRIR UN CADEAU À SON AMI ASTÉRIX.
COLORIE CETTE JOLIE SCÈNE !

