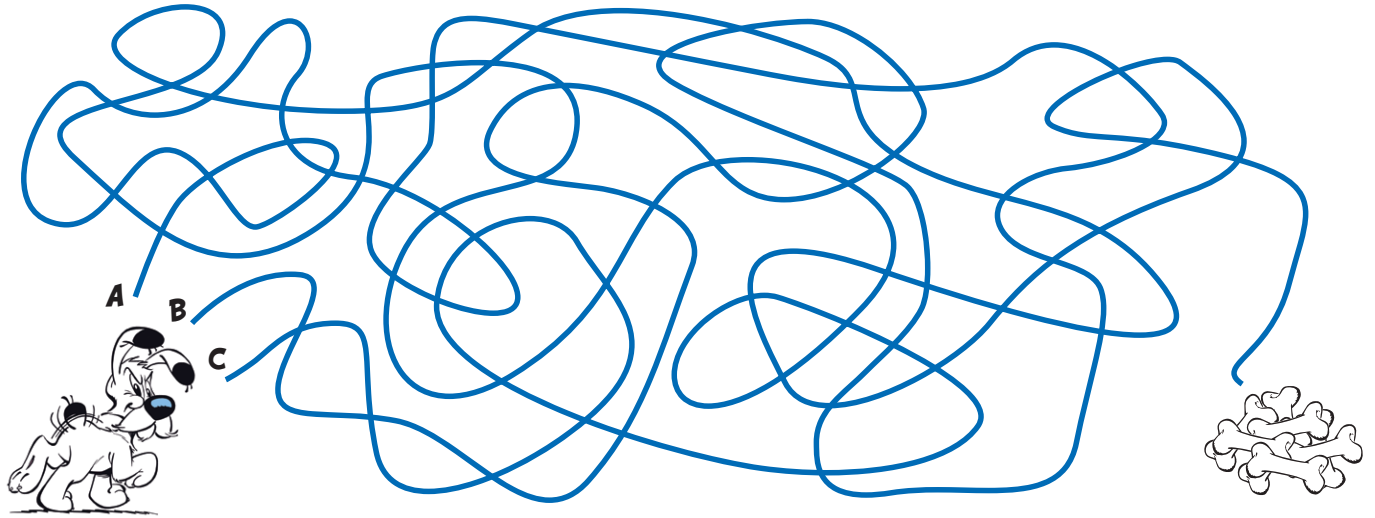


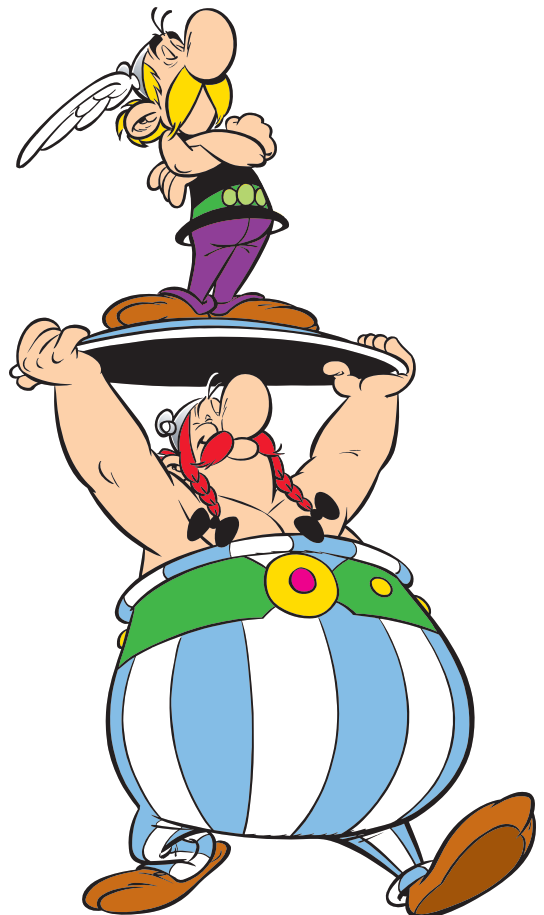
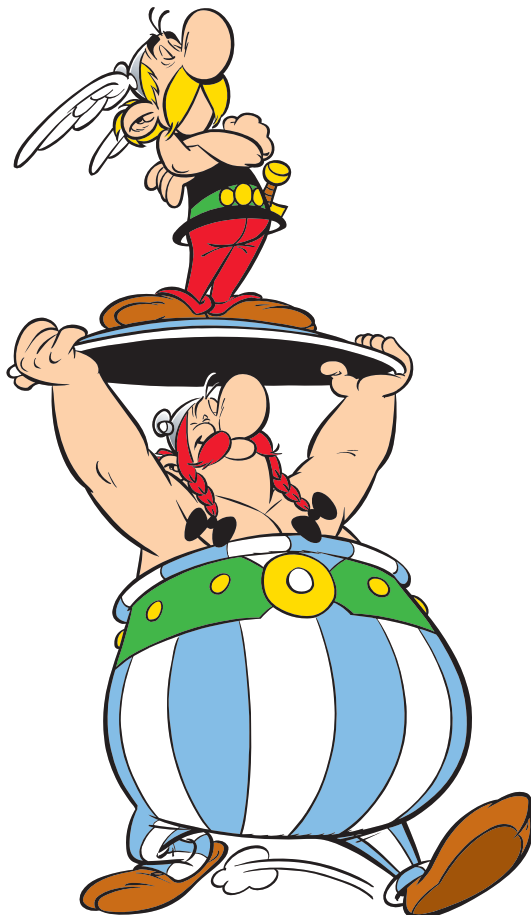
BIEN CACHÉS

AIDE IDÉFIX À RETROUVER LE CHEMIN QUI LUI PERMETTRA D'ATTEINDRE LES OS QU'IL A PRÉCIEUSEMENT CACHÉS.



CHERCHER L'ERREUR

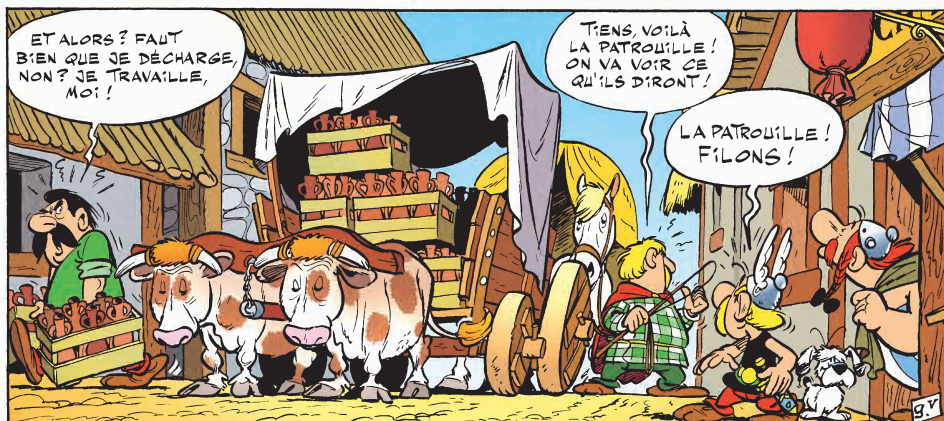
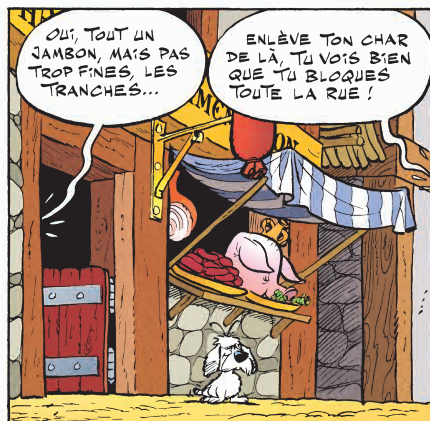
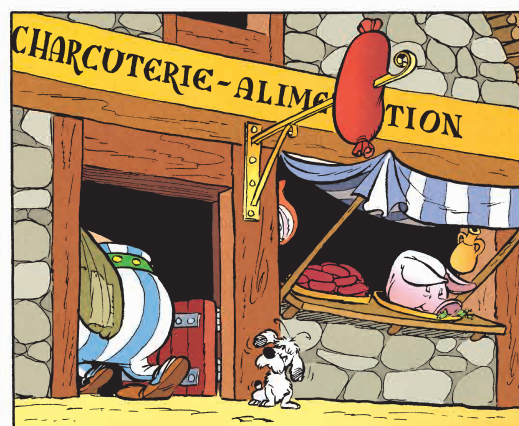
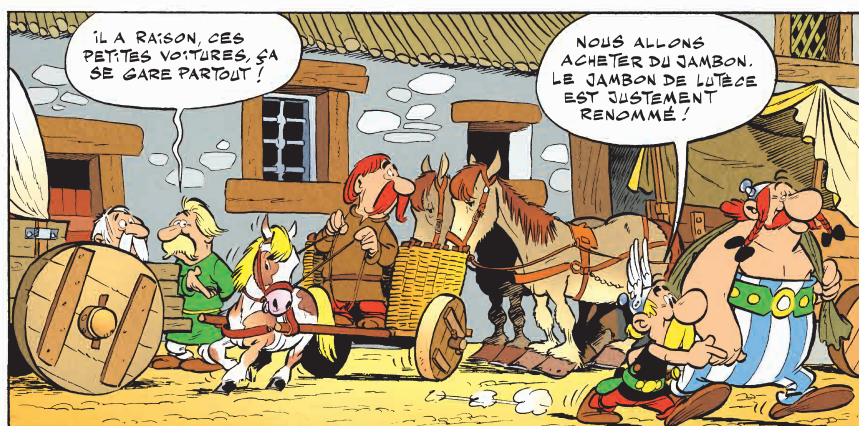
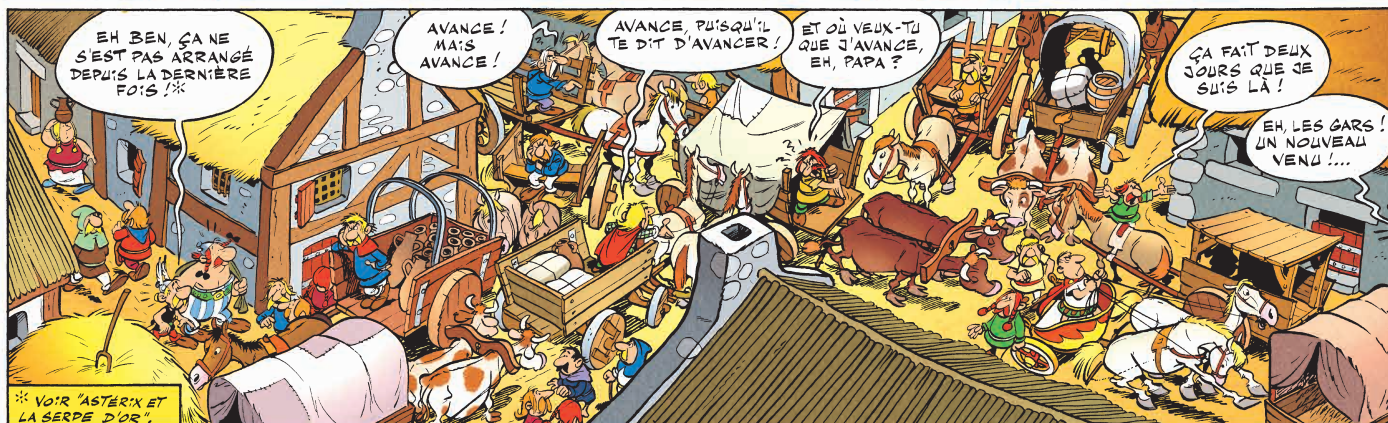
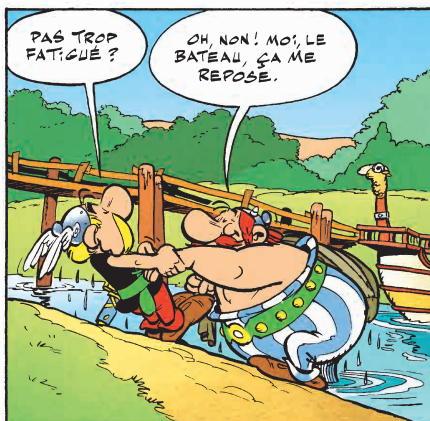
TROUVE LES 7 DIFFÉRENCES ENTRE CES DEUX SCÈNES.

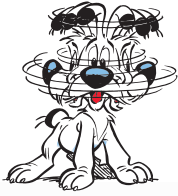




RENCONTRE À LUTÈCE

Ouvrez grand les yeux : cette planche d'Astérix est historique ! En case 6, « un petit chien, de race indéterminée », comme le précise le scénario de René Goscinny, apparaît. Il n'a pas encore de nom, mais déjà un destin : Albert Uderzo l'entraîne de case en case, à la suite d'Astérix et Obélix. Repéré par les lecteurs de Pilote qui s'attachent à lui, il transforme très vite le duo de héros en trio d'inséparables irréductibles !

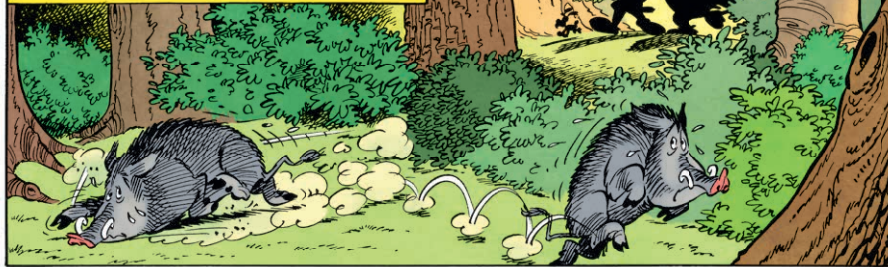




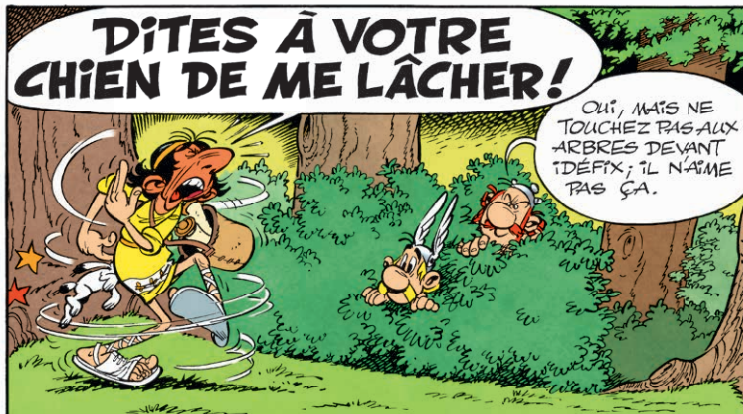
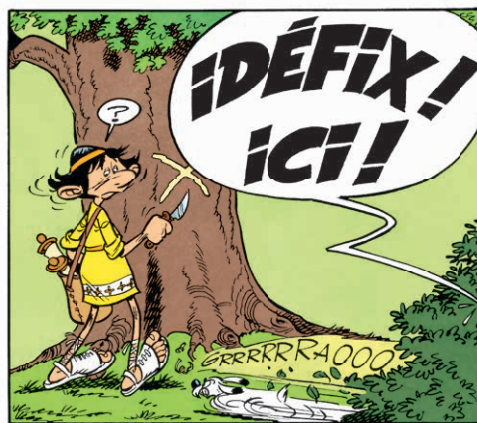
IDÉFIX : UN MORDU DE LA NATURE !

Idéfix ne supporte pas qu'on fasse du mal aux arbres ! Alors, quand il voit l'architecte romain Anglaigus menacer de déraciner ceux de la forêt qui entoure le Village, son sang ne fait qu'un tour ! On est irréductible ou on ne l'est pas, par Toutoutatis !

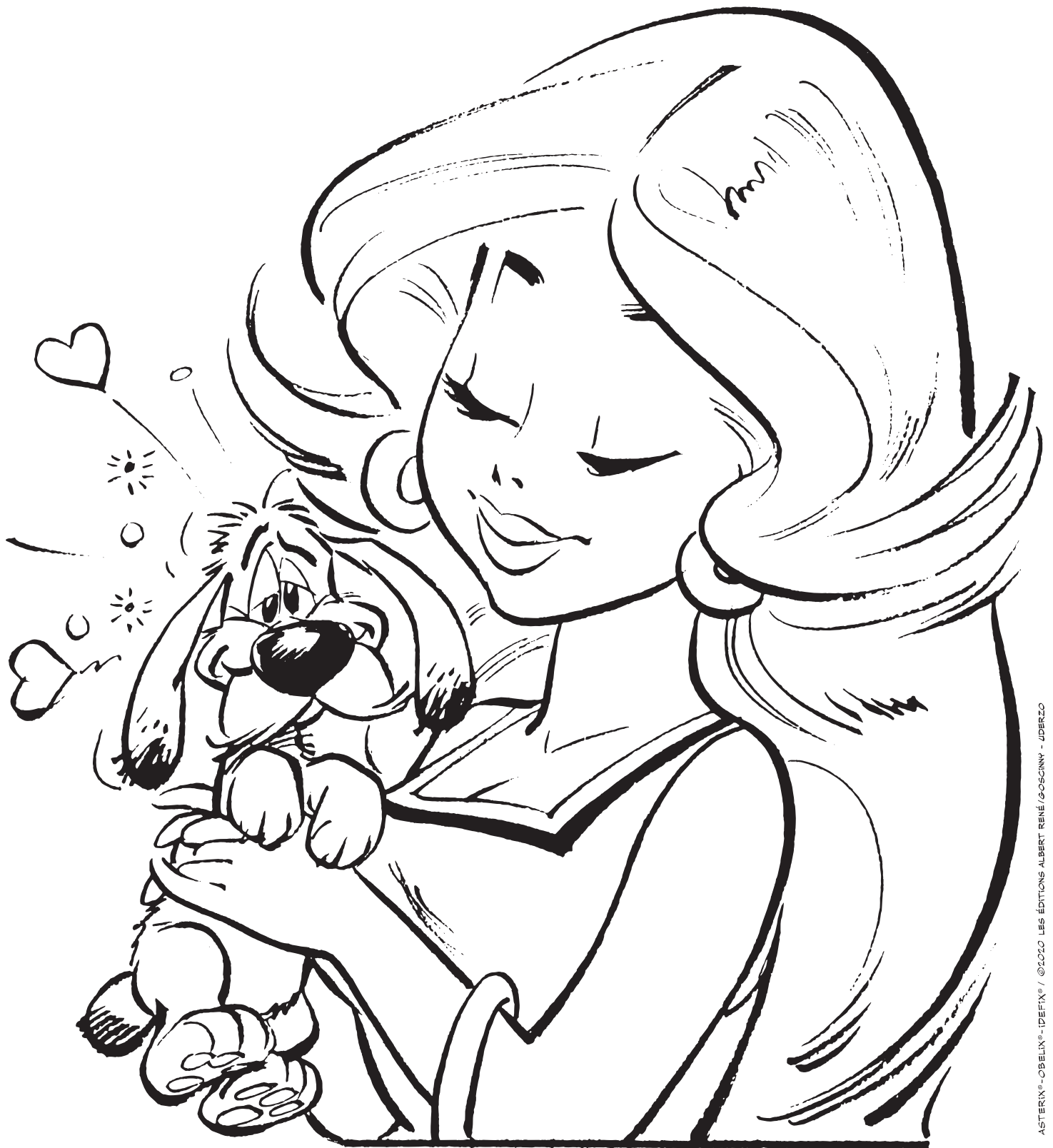
POUR L'INSTANT, LA PAIX RÉGNE DANS LE FUTUR EMPLACEMENT DU DOMAINE DES DIEUX, ET LES SEULS QUI SEMBLENT AVOIR DES RAISONS VALABLES DE S'INQUIÉTER, SONT LES SANGLIERS.



DES GENS ARRIVENT ! CACHONS-NOUS DANS CE FOURRÉ !



COLORIAGE



ASTERIX® - OBELIX® - IDEFIX® / ©2020 LES ÉDITIONS ALBERT RENÉ / GOSCINNY - UDERZO

UDERZO.



BISCUITS ROULÉS AU CHOCOLAT

BONEMINE ADORE CONCOCTER DE DÉLICIEUX BISCUITS POUR PRENDRE LE THÉ AVEC SES AMIES GAULOISES. ELLE TE LIVRE AUJOURD'HUI DEUX RECETTES PLEINES DE GOURMANDISE.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min
TEMPS DE CUISSON : 2 à 3 min par plaque
DIFFICULTÉ : moyen

20 biscuits

IL TE FAUT :

- 50 g de sucre glace
- 50 g de sucre semoule
- 2 blancs d'œuf
- 80 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 80 g de farine
- 100 g de pâte à tartiner pralinée

- 1 Préchauffe ton four à 180 °C (th. 6), avec l'aide d'un adulte. Mélange les sucres dans un saladier, puis ajoute les blancs d'œufs battus et mousseux (mais pas montés en neige).
- 2 Incorpore le beurre fondu, puis le sel et la farine.
- 3 Étale 2 c. à s. de pâte bien espacées sur une plaque recouverte de papier cuisson. Avec le dos d'une cuillère, fais des cercles bien ronds et bien fins.
- 4 Enfourne tes biscuits et surveille la cuisson : il faut que les bords soient dorés, mais le centre bien blanc.

- 5 Dès la sortie du four, roule les biscuits sur eux-mêmes en t'aidant de papier absorbant pour ne pas te brûler.
- 6 Recommence jusqu'à épuisement de la pâte. Attention : si tu en fais cuire plus de deux à la fois, tu n'auras pas le temps de les rouler avant qu'ils sèchent !
- 7 Lorsque tes cigarettes russes ont refroidi, remplit-les de pâte à tartiner à l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère.





UN CHIEN ANDALOU

Idéfix adore jouer avec les enfants ! Son préféré : Pépé, le petit Ibère, natif de Munda, en Andalousie, région d'Hispanie (Espagne). Ils s'influencent mutuellement, au point que Pépé se met lui aussi à mordre les Romains !

