



© Le petit quotidien, n°270, 8 septembre 1999.



La pomme et l'escargot



Il y avait une pomme
À la cime d'un pommier ;
Un grand coup de vent d'automne
La fit tomber sur le pré.

« Pomme, pomme, t'es-tu fait mal ?
– J'ai le menton en marmelade,
Le nez fendu et l'œil poché ! »

Elle roula, quel dommage !
Sur un petit escargot
Qui s'en allait au village
Sa demeure sur le dos.

« Pomme, pomme, t'es-tu fait mal ?
– J'ai le menton en marmelade
Le nez fendu et l'œil poché. »

Ah ! stupide créature,
Gémit l'animal cornu,
T'as défoncé ma toiture
Et me voici faible et nu.

« Pomme, pomme, etc. »

Dans la pomme à demi blette
L'escargot, comme un gros ver,
Rongea, creusa sa chambrette,
Afin d'y passer l'hiver.

« Pomme, pomme, etc. »

Ah ! mange-moi, dit la pomme,
Puisque c'est là mon destin ;
Par testament je te nomme
Héritier de mes pépins.

« Pomme, pomme, etc. »

Tu les mettras dans la terre
Vers le mois de février,
Il en sortira, j'espère,
De jolis petits pommiers.

Charles Villard

Charles Villard, *Le Premier Livre d'or des Poètes*, © Seghers.

Les objets des indiens





La recette des cookies

Ingédients

- 180 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 100 g de pépites de chocolat
- 1/2 sachet de levure
- 75 g de beurre ramolli
- 1 œuf



Liste des ustensiles

- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 spatule
- du papier cuisson



Le déroulement

- ① Sortir la plaque du four et la recouvrir de papier cuisson (papier sulfurisé).
- ② Faire chauffer le four à 180 degrés.
- ③ Dans un saladier, verser la farine, la levure et le sucre.
- ④ Ajouter l'œuf battu et mélanger.
- ⑤ Ajouter le beurre ramolli et mélanger.
- ⑥ Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
- ⑦ Faire de petites boules de pâte avec les mains.
- ⑧ Déposer les boules de pâte sur la plaque de cuisson.
- ⑨ Enfourner pendant 15 min.