

Recette du dimanche 6 mai - Kløttofossløpet

Ingrédients :

- 5 profs
- 52 jeunes français, norvégiens et portugais
- Un grand nombre de balises
- Des courbes de niveaux
- Colorant vert, arbres
- Des gaufres ou glaces
- Des couronnes norvégiennes NOK
- Une rivière froide
- Terrain de football
- Ballon

Avant de commencer :

Ne pas faire la grasse mat. Avaler quelques énièmes tartines salées. Se concocter un petit repas composé de - *devinez quoi ?* - de tartines ! Surtout ne rien oublier, surtout pas les chaussures ! Finir sa nuit dans la voiture.

Préparation :

Dans un saladier, disposer des courbes de niveaux, en grand nombre si possible, il faut que cela soit varié : dépressions, murs, avancées, rentrants..., pas trop de colorant vert sans oublier quelques arbres aux sols pour corser l'avancée des petits orienteurs.

Commencer la préparation à 10h36. Ajouter à quelques minutes d'intervalle les ingrédients suivants dans le grand saladier. Ne pas s'inquiéter si certains d'entre eux ne se mélangent pas à merveille avec la carte : les erreurs font parties de la recette ! Ne surtout pas se décourager, quitte à aller plus doucement. Vers 13h30, tous les ingrédients doivent être achevés. Quelques Top 10 peuvent être apparus.

Pour récupérer, remplacer quelques NOK contre de bonnes gaufres ou glaces. Il est également possible de tremper les ingrédients dans une rivière, plutôt froide, en y insérant les orteils ou carrément le corps entier.

Faire cuire dans un bus les chers petits ingrédients pour qu'ils se reposent de cette journée exténuante. Rincer les ingrédients et leur concocter un repas.

Préparation de l'accompagnement :

A 18h30, rassembler tous les jeunes ingrédients dans une assiette rectangulaire de pelouse synthétique verte accompagnée de deux filets. Ajouter un ballon, la finale de l'Euro 2016 est de retour ! Inverser les rôles d'il y a 2 ans et donc donner 6 buts à la France (dont deux doublés) et seulement 2 au Portugal.

Une fois rentrés, donner aux ingrédients les mythiques tartines et les coucher.

La recette est enfin terminée.

Bonne dégustation !

Romane et Cécile

