



## ALERTE ! ALERTE !

La célèbre recette de la cheffe **Paula Martinez** vient de faire le tour du web !

Cette recette si célèbre et si secrète, vient d'être dévoilée au monde entier !

Sacré coup de théâtre pour Paula qui avait fait sensation avec ce plat parfait de « **Croque-miettes de tomates** ».

Il semblerait qu'un de ses cuisiniers soit à l'origine de cette divulgation, oui mais lequel ? Est-ce un homme ? Une femme ? Une querelle entre la cheffe et lui ?

À l'heure où nous vous écrivons cet article, il semblerait qu'il n'y ait que des suspects, mais aucune réponse !

Sophie, enquêtrice pour « **Le petit journal** ».

## La recette « Croque-miettes de tomates »

### Ingrédients pour 6 personnes

- 1,5 kg de tomates ;
- 100 g de pain de mie ;
- 80 g de parmesan ;
- 30 g de pignon ;
- 100 g de farine ;
- 100 g de beurre ;
- 6 cl d'huile d'olive ;
- sel et poivre ;
- 12 cl de crème fraîche ;
- 125 g de faisselle de fromage de chèvre ;
- 5 g de menthe fraîche.

Préchauffez le four à 120°C. Pelez les tomates. Coupez-les en deux. Épépinez-les et rangez-les dans un plat. Salez-les. Arrosez-les de 2 cl d'huile d'olive. Laissez cuire 1 h au four. Retirez l'eau rendue pendant la cuisson.

Ôtez la croûte du pain de mie. Réduisez la mie en miettes à la râpe. Mélangez ces miettes avec la farine, la moitié du parmesan râpé, le beurre mou et 4 cl d'huile d'olive pour obtenir une pâte homogène mais pas lisse. Ajoutez les pignons et le reste du parmesan râpé.

Parsemez les tomates de cette pâte. Faites cuire 25 min à 160°C. En fin de cuisson, passez quelques instants sous le gril du four pour faire bien dorer.

Mélangez la crème avec le fromage de chèvre frais et les feuilles de menthe ciselées. Servez en accompagnement du croque-miettes de tomates.

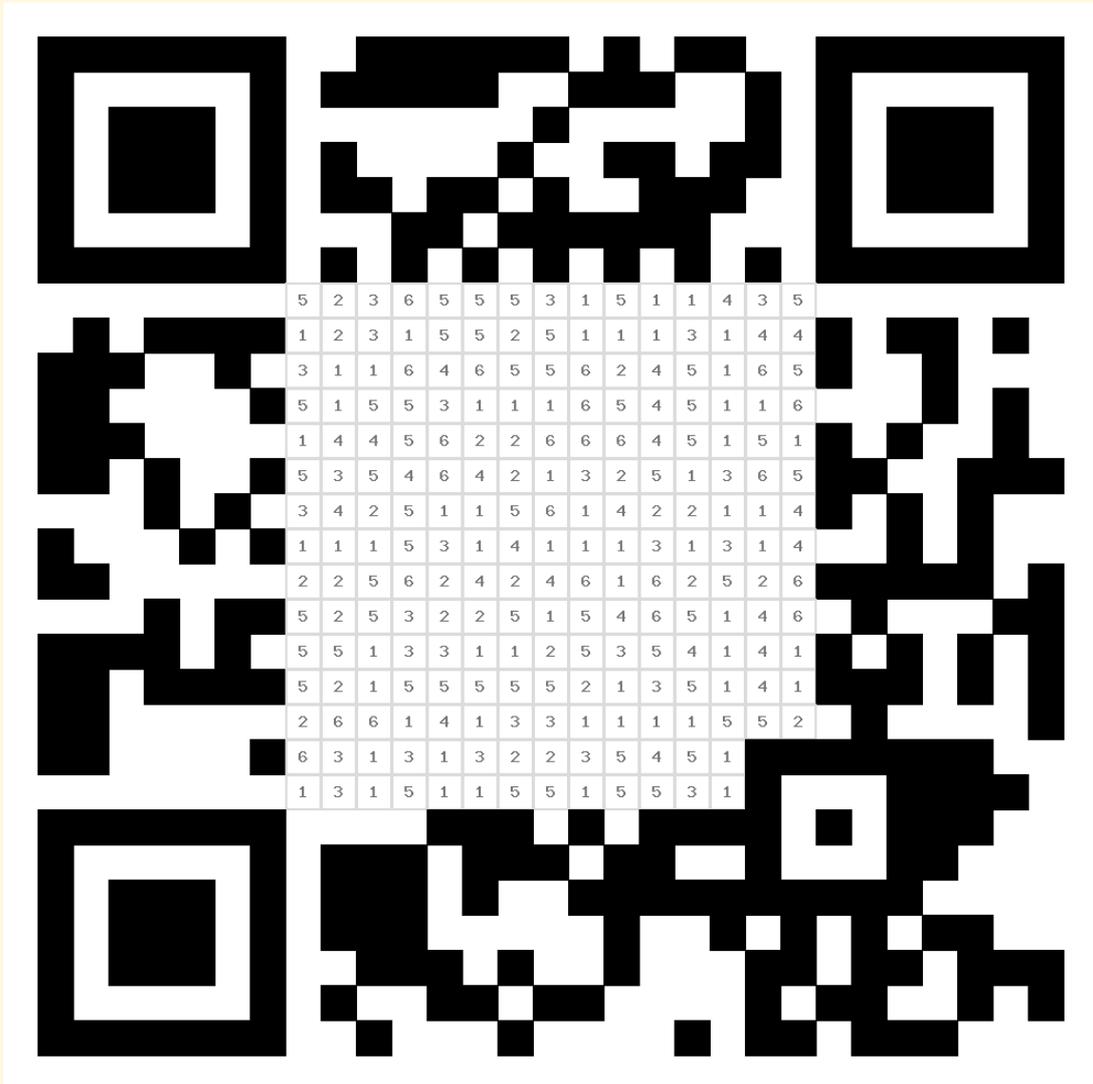


Ce **jeudi 3 mars 2022**, la police est intervenue au restaurant de Paula pour tenter de mener l'enquête : « **Qui a publié la** recette secrète de Paula Martinez ? »

Au total, la brigade de Paula compte 12 personnes ! 12 personnes suspectes !

Amis lecteurs, il est temps de mener votre première enquête, en résolvant pour nous cette première énigme ! Nous sommes débordés actuellement par le travail et nous avons besoin de votre aide !

**Énigme 1** : coloriez uniquement les chiffres dont la conversion est juste !



1	1 l = 10 cl
2	1 000 g = 1 kg
3	3 hm = 300 m
4	2 cl = 20 ml
5	1,5 dam = 15 dm
6	12 dg = 1 200 mg