

Difficulté de la recette : à la portée d'un petit Carrosse accompagné d'un grand Oscar.

Ingrédients : Pour 5 portions (une pour Oscar, 4 pour Carrosse qui en veut encore et encore) :

- 75 cl d'eau
- 75 cl de lait
- 4 bouillons cube
- 300 g de pâtes alphabet

Fais chauffer le mélange eau-lait dans une casserole.

Surveille-le comme du lait-tout-seul sur le feu.

Ajoute les 4 cubes de bouillon-cube.

Dès les premiers signes d'ébullition, verse les pâtes et laisse cuire selon le nombre de minutes indiquées sur le paquet (par exemple 7).

C'est prêt ! (Bon d'accord, ce n'est pas la plus gastronomique des recettes d'Oscar...)

Tu peux choisir de ne mettre dans la casserole que les lettres qui composent ton prénom mais ça risque d'être un peu long.

Dans ce cas commence à les trier à la pince à épiler à 14h30 pour que la soupe soit prête à 19h!

Bon appétit!

« Encore? »

Tu aimes la soupe? Et les pâtes-alphabet?... »

Oscar a une idée.

