

Choisir de belles pommes de terre **DELICIEUSE**.

Oter leurs beaux yeux **MARINES**.

Les faire revenir avec des gousses d'ail en leur faisant danser la **RUMBA** dans un plat en terre.

Il ne faut pas que je **RATE** la **BELLE DE FONTENAY**.

Elle et en robe des champs, jolie comme une **CANELLE**.

Coupée en taillon, sa chair est tendre et parfumée.

Cuisiner une **ALTESSE** avec une **NOISETTE** de **BEURRE** et une **ARLY**.

La crème, le lait, les épices sont les **TENORS** de la cuisson.

JACQUELINE la pimbèche se fait **DESIREE** et peut être remplacée par la **VICTORIA**.

Sa peau est plus fine que celle de la **BINJTE**.

JOSEPHINE est jalouse de ses deux copines **BERNADETTE** et **ROSABELLA**.

Elles sont plus précoces et bien rondelettes.

L'ELEGANTE CHARLOTTE est de retour du **COLORADO**.

C'est une vraie **COMTESSE**.

GALANTE est devenue **DUCHESSE** à l'**INSTITUT BEAUVAIS** mais elle n'a pas le renommée d'une **MONALISA** ou d'une **POMPADOUR**.

SIRTEMA la sportive aimerait se faufiler entre **LUCIE** et **AMANDINE** avec **DELICATESSE**.

La **BF15** attend le printemps pour voir apparaître les doryphores.

Après ce choix de pomme de terre, faire cuire ce gratin onctueux 20 minutes et l'enfourner à feu moyen.

Flanquer grives ou alouettes avant la fin de la cuisson.

Cet allechant gratin sera mis sur la table encore frémissant.