

Mystère à résoudre — Annexe 1

Consignes :

5 grands chefs cuisiniers se sont retrouvés à un concours. Durant celui-ci, la recette du fabuleux cheesecake d'Anne-Sophie Pic a été volée. Votre mission est de retrouver le voleur de recette.

Suspects : *Vous pouvez trouver plus d'informations sur ces grands chefs sur Internet.*

1. Philippe Rochat
2. Massimo Bottura
3. Elena Arzgak
4. Cyril Ligniac



Tableau « chiffres et couleurs » :

Vert = 7
Rose = 2
Rouge = 6
Jaune = 8
Bleu = 4
Couleur peau = 1
Rose foncé = 9

1^{re} étape :

Faites ces calculs afin de savoir où ont voyagé les suspects. Puis, aidez-vous du tableau « chiffres et couleurs » pour comprendre quels sont ces pays.

Exemple : $7 + 7 = 14$. Le 1 est un pays de la couleur peau et le 4 un pays bleu sur la carte.

Philippe Rochat : $258 + 4660 + 2350 =$

Massimo Bottura : $681 - 260 =$

Elena Arzgak : $379 + 349 =$

Cyril Ligniac : $1159 - 192 =$

2^e étape :

Résolvez le rébus (l'ensemble fait une phrase).

Le voleur s'est arrêté pour manger des :



Une fois trouvé, cherchez de quel pays vient cette pâtisserie.

Vous avez trouvé ? Il ne vous reste plus qu'à regarder qui des suspects n'y est pas allé.

3^e étape :

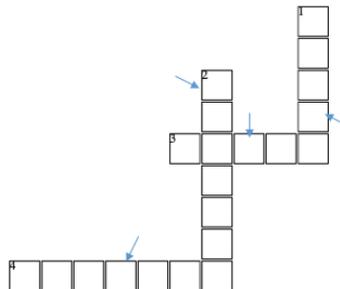
Faites cette charade :

- *Mon premier est dans cette phrase.*
- *Mon deuxième est le masculin de « une ».*
- *Mon troisième est « domicile » en anglais.*

Bravo ! Il ne vous reste plus que deux suspects !

4^e étape :

Faites ce mot croisé :



Horizontal

- 3 Le contraire d'une femme.
- 4 Un synonyme de "bouger".

Vertical

- 1 Quelque chose que l'on trouve dans les forêts et qui crée de l'oxygène.
- 2 Découvrir quelque chose que l'on cherchait.

Récupérez les lettres pointées par les flèches bleues et résolvez l'anagramme. Placez ce mot après cette phrase :

Lequel de ces deux derniers suspects est _____ ?

➔ Utilisez Internet pour cela.

En répondant à la phrase ci-dessus, vous allez trouver le voleur.

Si vous avez trouvé, c'est que vous êtes un grand détective ! Bravo ! Pour vous récompenser, Anne-Sophie Pic vous donne la fabuleuse recette de son cheesecake !

Cheesecake pour 6 personnes :

Ingrédients :

100 g de biscuits Digestive McVitie's
50 g de biscuits Migros Bio d'avoine
50 g de beurre fondu
2 pincées de sel
400 g de fromage Philadelphia
2 œufs

100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à soupe de maïzena
¼ de cuillère à café de muscade
200 g de crème fraîche
4 cuillères à soupe de confiture (fraise)

Étapes :

1. Mettre les biscuits dans un sachet en plastique et écraser finement au rouleau.
2. Mettre la poudre de biscuits dans un bol et incorporer le beurre et le sel.
3. Répartir sur le fond d'un moule chemisé, bien tasser avec le dos d'une cuillère en format un bord de 3 cm de haut. Réserver au frais.
4. Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le fromage frais, le sucre vanillé et la muscade.
5. Ajouter la maïzena tamisée.
6. Répartir la masse sur le fond du biscuit.
7. Cuire environ 30 minutes au four préchauffé à 180 °C.
8. Retirer et laisser tiédir sur le gâteau.
9. Ajouter la confiture et marbrer.
10. Cuire à nouveau 15 minutes.
11. Refroidir progressivement.
12. Mettre au frais au moins 6 heures.

VOILÀ, C'EST PRÊT ET C'EST À VOUS EN LÉCHER LES BABINES !

VOUS POUVEZ :

1. M'ENVOYER LA RÉPONSE ET UNE PHOTO DE VOTRE CHEESECAKE PAR MAIL :
melissa.colic04@gmail.com
2. GARDER LA RÉPONSE ET LA RAMENER EN CLASSE DANS LES PROCHAINES SEMAINES.



PS : C'EST MA RECETTE ET PAS CELLE D'ANNE-SOPHIE PIC ! MAIS ELLE EST TOUT AUSSI BONNE HAHA !