

LES

PHI JEUX

D'HALLOWEEN



LES PHIMONSTERS



KERSTIN
&
THORSTEN



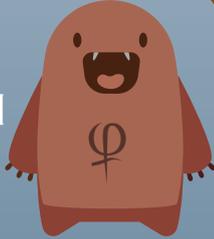
MEGY



ZLATA



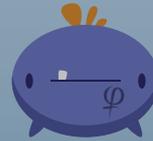
BAHAR



BRANKO



LUISA



VESNA

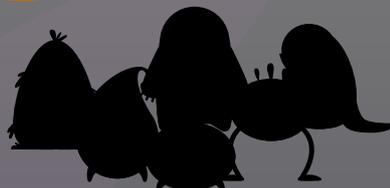


CHEMS



LES OMBRES

Aide Megy à retrouver la bonne ombre.



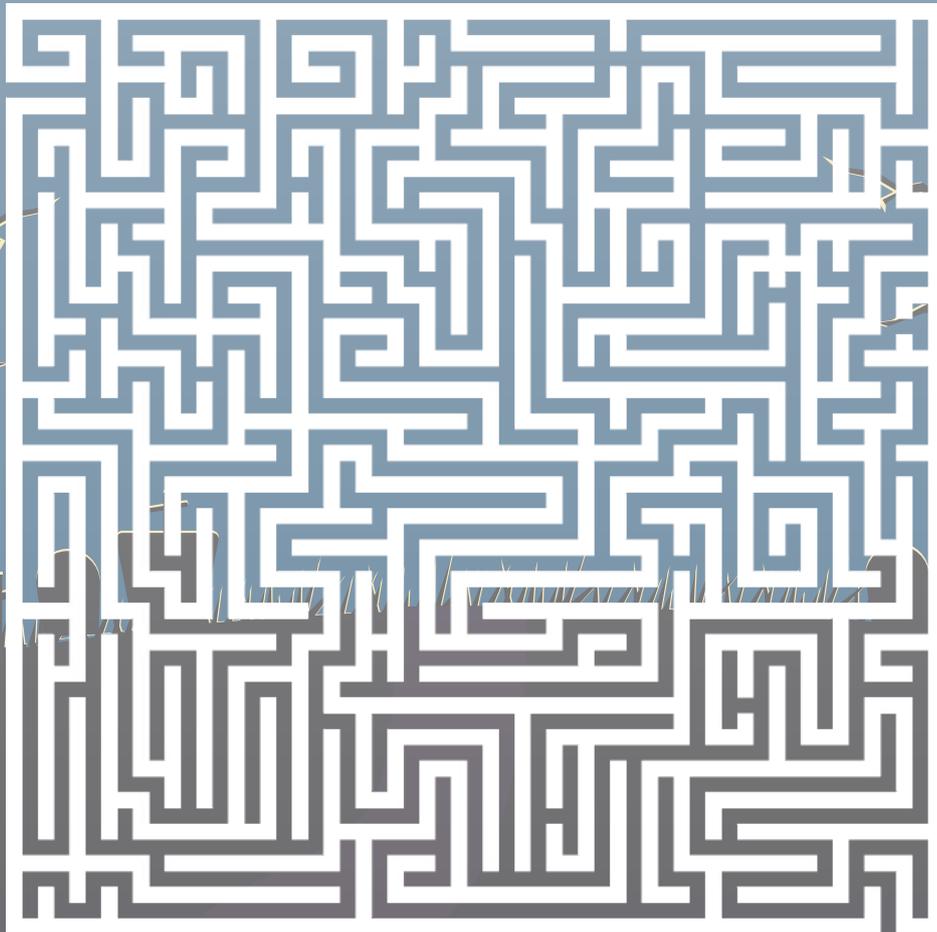
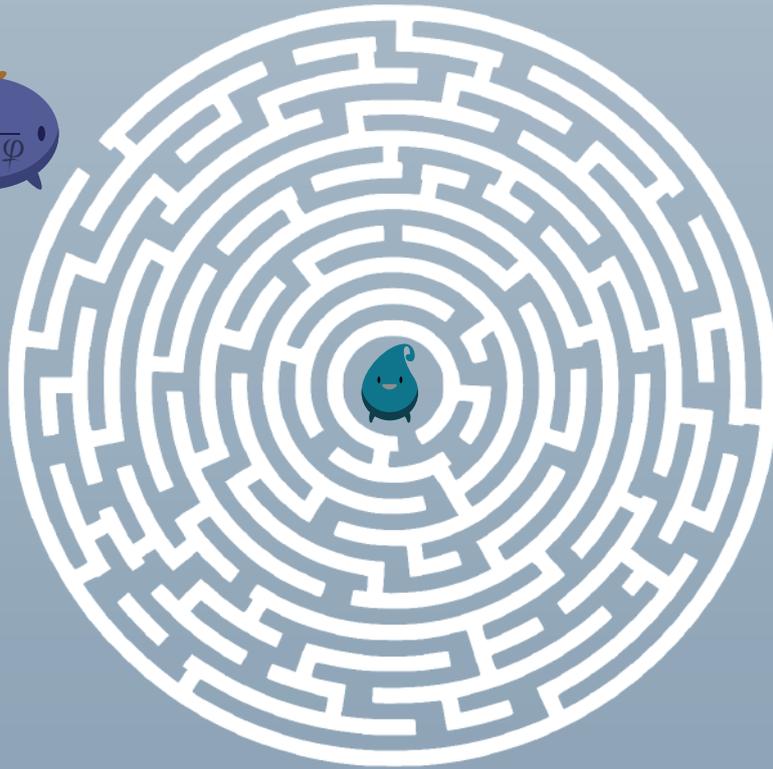
€ CACHE CACHE

A Halloween-themed illustration featuring a large, purple, multi-towered castle with yellow windows and a glowing yellow archway. The castle is set against a dark blue night sky with a large, bright yellow full moon. Several black bats are flying around the moon and the castle. In the foreground, there are silhouettes of bare trees and a graveyard with various tombstones. The overall scene is spooky and festive.

Retrouve tous les PhiMonsters
et
les 10 BBCompas cachés.

LABYRINTHE

Aide Vesna et Luisa à retrouver leur chemin.



COLORIAGE



Des idées de citrouilles



et maintenant, que faire de l'intérieur ?



Gratin de citrouille

Ingrédients:

800g Potiron (Citrouille)
10cl Crème liquide
2 Oeufs
10cl Lait
40g Emmental
1pincée Noix de muscade
1 Branche de thym
1 Noix de beurre
Sel
Poivre

1. Pelez le morceau de potiron, rincez-le, coupez-le en tranches et faites-les cuire 10 min à la vapeur.

2. Préchauffez le four à 200°C (th.6/7). Dans un petit saladier, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez, poivrez et ajoutez la muscade et le thym effeuillé.

3. Beurrez un plat à four puis déposez les tranches de potiron. Recouvrez avec le contenu du saladier. Parsemez de fromage râpé puis enfournez et laissez cuire 15 à 20 min, jusqu'à ce que le gratin soit doré.

