

# LA GAFFE DU **L**utin **G**louton

Cher père Noël,

Je vous écris pour demander pardon. Je viens de faire la pire gaffe de toute ma vie de lutin.



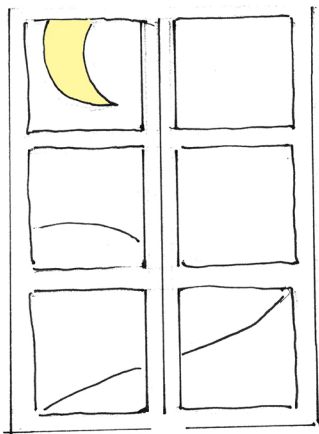
Depuis que Noël existe,  
il n'y a jamais eu une  
catastrophe aussi

**TER-RI-BLE!**

Il ne me restait qu'une maison à visiter. Je sais, je devais uniquement vérifier si les enfants n'avaient pas déjà reçu les cadeaux qu'ils vous avaient demandés... mais ça sentait si bon! L'odeur des biscuits, des plats mijotés.



Vous me connaissez père Noël,  
ça m'a ouvert l'appétit.



Je me suis précipité dans  
la cuisine. La lune comme  
seule témoin de ma  
gourmandise.

Un petit morceau par-ci,  
une autre bouchée par là.

C'était

## DÉ-LI-CIEUX

Quand le soleil s'est montré,  
j'avais tout mangé!

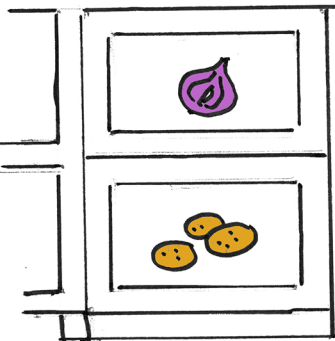


Quand les enfants se sont levés,  
je me suis réfugié dans le garde-manger.



Je croisais les doigts pour  
qu'ils ne découvrent pas  
mon festin nocturne.

Parce que, père Noël,  
vous m'auriez rétrogradé  
à l'équipe des lutins coquins.  
Et vous le savez,  
je déteste jouer  
de mauvais tours.





En enfilant leurs tuques,  
leurs mitaines  
et leurs manteaux,  
les enfants discutaient  
d'un petit-déjeuner  
avec leur grand-mère  
et d'un après-midi  
à la patinoire.



Je n'en croyais pas mes oreilles pointues!  
La famille est partie sans s'apercevoir du désordre.

La cuisine s'était transformée en

**CA-PHAR-NA-ÛM!**

Je ne pouvais pas partir en laissant les plats vides.  
Et ce n'est pas digne d'un lutin de Noël  
de s'éclipser sans faire la vaisselle.



J'ai appelé Comète, l'un des rennes de votre traîneau, pour qu'il vienne à ma rescousse.

**Sa mission :**  
rapporter au Pôle Nord la liste de souhaits, encore non exaucés, des enfants.



J'avais pris la décision de rester ici pour effacer toutes traces de ma glotonnerie : pour cuisiner tous les mets que j'avais engouffrés.

J'ai escaladé la bibliothèque pour en dénicher les livres de recettes.

Je me suis dit :  
«Ça doit être simple  
comme "ABAT-JOUR" de  
savoir faire à manger! »

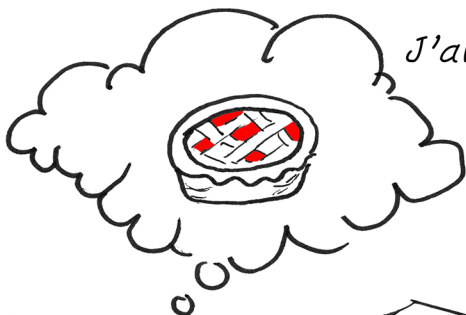
Une fois tous les ingrédients  
sortis, j'étais confiant.

Moi, lutin Glouton, je devenais :  
**Chef cuisinier!**



Des oeufs, des carottes, du sirop d'érable,  
du chou, des champignons...

**Hop**, dans un grand récipient graissé et fariné.



J'ai enfourné!



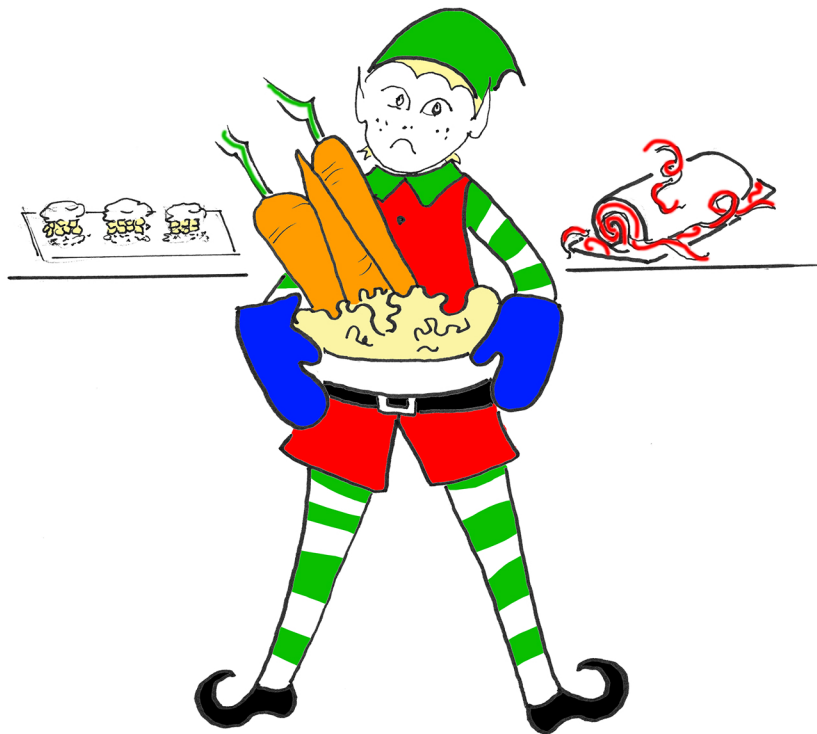
Ça devait devenir la plus

**GRAN-DI-OSE**

des tartes aux cerises.

Oups! Ça ressemblait à la tour de Pise!  
J'ai dû me fourvoyer dans mes mélanges.

Pour ajouter au **DÉ-SAS-TRE**, j'avais confectionné des biscuits à l'allure d'un pâté chinois, une bûche de Noël au goût de spaghettis aux tomates et un bouilli à la confiture de fraises.



Mais, vous le savez père Noël, je suis persévérant.  
Alors, pas question d'abandonner  
aux premiers malheurs!

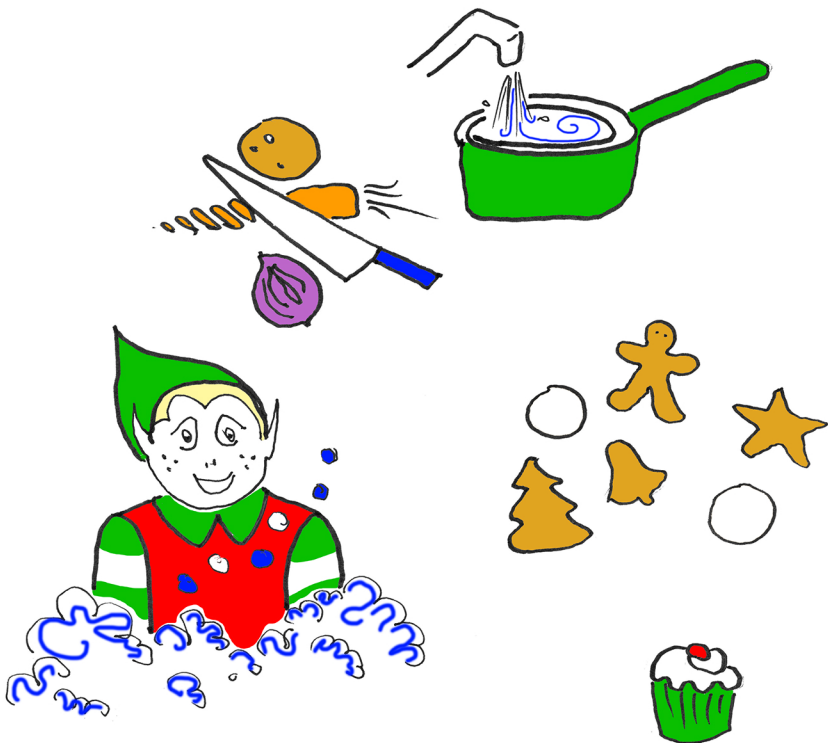


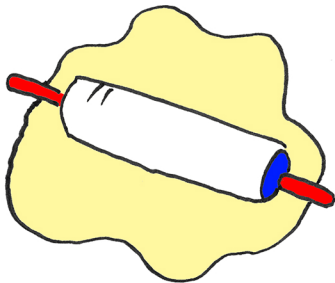
J'ai respiré.  
J'ai relu les consignes de chaque recette.  
Je me sentais prêt à les cuisiner à nouveau.

Ma grande épopée culinaire était repartie.

Un bol par-ci, un fouet par-là.

La cuisine était sans dessus-dessous.





*Même Comète n'aurait pas causé un fouillis pareil.  
Cette fois, pas le temps de m'asseoir devant le four  
pour attendre que ce soit cuit!*

Au moment où je déposais le dernier plat, la porte de la maison s'est ouverte.

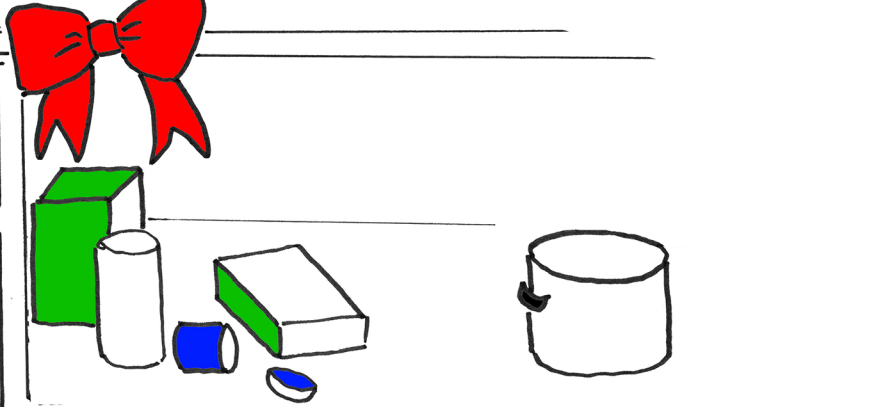
C'était

**PRO-DI-GIEUX!**

J'avais réussi à concocter tous les mets que j'avais engloutis.

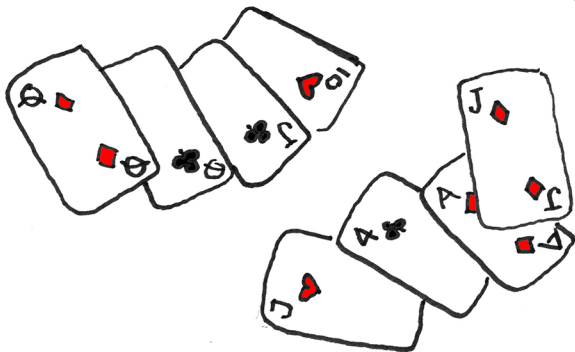
Vous-même, père Noël, n'auriez pas vu la différence.





*Le cœur fier, je me suis, encre une fois, caché dans le garde-manger. J'étais épuisé. Et c'est camouflé derrière un gigantesque sac de farine que je me suis assoupi.*

Quand j'ai ouvert les yeux,  
la table du réveillon était mise,  
la visite était arrivée,  
les enfants dormaient dans les chambres  
et les grands jouaient aux cartes.

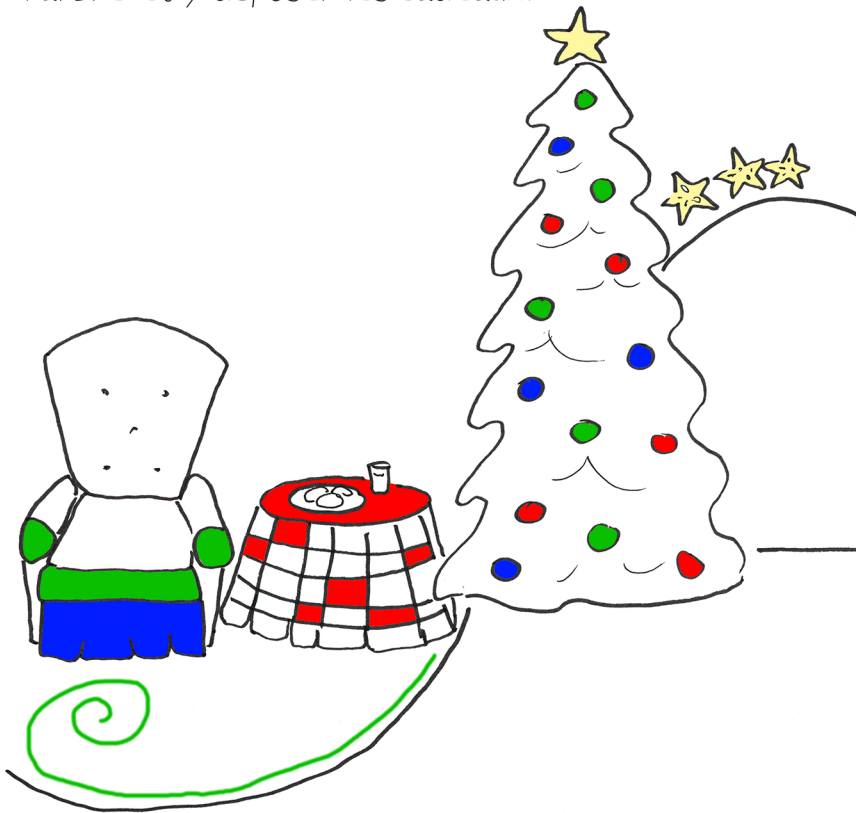




*Je suis sorti de ma cachette.  
Aussi agile qu'un chat,  
aussi silencieux qu'une souris,  
je me suis faufilé jusqu'au salon.*

J'étais seul, personne en vue. Ici, ils ont compris qu'il faut, jusqu'à minuit, se tenir loin du sapin.

Ils savent que c'est la règle pour que vous puissiez, père Noël, vous aventurer au pied de l'arbre et y déposer les cadeaux.





Encore essoufflé de ma journée, je me suis emparé d'un biscuit. **J'EN AI DÉVORÉ LA MOITIÉ D'UNE SEULE BOUCHÉE!** J'étais affamé... Je n'avais rien mangé depuis la nuit passée...

# CA-TAS-TRO-PHE!

*J'ai croqué sans y penser!  
Je suis désolé père Noël.  
Il est presque minuit déjà.*



*Le temps me  
manque afin de  
refaire la  
recette.  
Et impossible de  
cuisiner sans  
être repéré.*

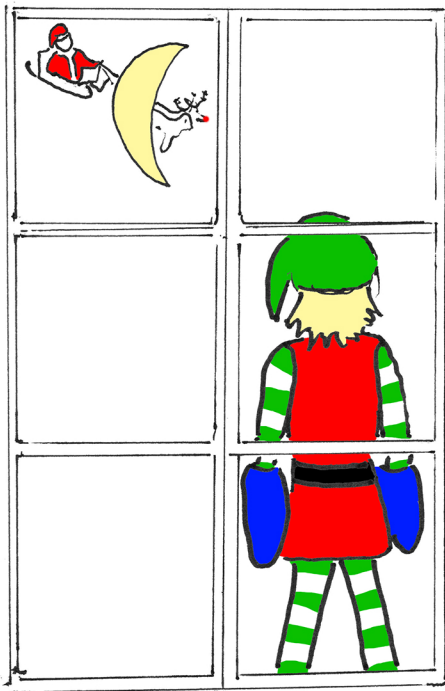
Voilà pourquoi  
je vous écris cette lettre...

J'espère que  
vous me pardonnerez  
cette bouchée prise  
dans l'un de vos biscuits.



C'est la pire erreur  
de toute ma vie de lutin!

*Je me dis, qu'au moins, je connais la recette et que je pourrai vous en recuisiner?*



*Je vous souhaite, malgré ma gaffe, une très belle nuit de Noël. Et à demain, au Pôle Nord*

*Votre désolé, Lutin Glouton*

# RECETTE DE BISCUITS SABLÉS À L'ÉRABLE

En déposer 3 sur une table près du sapin pour le père Noël

Pour 45 biscuits

## IL VOUS FAUDRA :

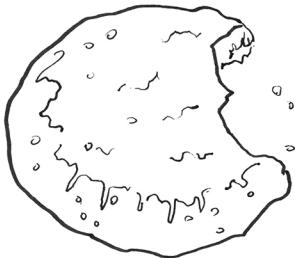
- 2 à 3 tôles à biscuits
- 1 cuillère à thé
- 1 tasse à mesurer
- 1 batteur électrique
- 1 maryse (ou spatule, ou langue de chat)
- 1 couteau à beurre
- 1 grand bol à mélanger
- 1 grille de refroidissement

## INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de sucre d'érable (ou cassonade)
- 1 œuf
- 1 tasse de sirop d'érable
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 2 cuillères à thé de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à thé de sel
- 4 tasses de farine tout usage

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Dans le grand bol, mélanger avec le batteur électrique, le beurre et le sucre (pour qu'ils deviennent crémeux – quelques minutes)
3. Ajouter l'œuf, le sirop et la vanille, bien mélanger.
4. Mettre ensemble la farine, le sel et le bicarbonate de soude.
5. Ajouter avec les autres ingrédients et mélanger. Ça va faire un grand nuage de farine! C'est la partie la plus féérique de la recette. On peut terminer de bien mélanger avec nos mains afin que tout devienne homogène.
6. Façonner la pâte en petites boules, qui tiennent dans le creux de la main (environ 1 pouce ½ de diamètre)
7. Placer les boules sur les tôles à biscuits en gardant une distance entre chacune pour qu'elles puissent cuire sans se coller.
8. Aplatir légèrement chacune des boules.
9. Cuire 10 minutes au four.
10. Sortir, retirer les biscuits des tôles et laisser complètement refroidir avant de déguster.

**N.B.** Il est important de toujours bien laver nos mains avant de commencer à faire à manger... il ne faudrait pas ajouter de la pâte à modeler à nos mélanges!



Pour cette recette illustrée et décrite par Lutin Glouton, visitez [www.arielledegarie.com/produit/biscuits](http://www.arielledegarie.com/produit/biscuits)

**Gratuit** avec le code promotionnel **glouton2017**

## TEXTE & RECETTE

Arielle De Garie

## DESSINS

Danielle De Garie

Éditions **LA DERNIÈRE FEUILLE**  
Cantons unis de Stoneham-et-Tewkesbury

ISBN PDF : 978-2-924846-12-4

### Dépôt légal

Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2017  
Bibliothèque et Archives Canada, 2017

## LA GAFFE DU LUTIN GLOUTON

© Arielle De Garie, auteure, 2017  
© Danielle De Garie, illustratrice, 2017

### TOUS DROITS RÉSERVÉS

Il est interdit de reproduire, d'adapter ou de traduire l'ensemble ou toute partie de cet ouvrage sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Pour toute communication :

[arielle@editionsladernierefeuille.com](mailto:arielle@editionsladernierefeuille.com)

[WWW.ARIELLEDEGARIE.COM](http://WWW.ARIELLEDEGARIE.COM)

Conçu à **TWOKESBURY (QUÉBEC)** avec amour