



HÉ, LES TOUTOUS, VOUS  
VOUS SOUVENEZ QUE  
C'EST MON ANNIVERSAIRE  
DEMAIN, HEÏN ?

OUI MICHA,  
ON SAÏT.

TU NOUS EN PARLES  
DEPUIS DES MOIS.





POUR FÊTER ÇA,  
JE VOUDRAIS UN GÂTEAU  
AU CHOCOLAT.

TU L'AS DÉJÀ DIT.

UN TRÈS GROS  
GÂTEAU  
AU CHOCOLAT.

C'EST BON,  
ON A  
COMPRIS.

VRAIMENT ÉNORME,  
LE GÂTEAU, AVEC  
DU COULIS DESSUS.

ARRÊTE DE RÉPÉTER  
TOUT LE TEMPS  
LA MÊME CHOSE.

TU NOUS FATIGUES,  
MICHA. SI ÇA CONTINUE,  
ON LE MANGERA  
SANS TOI, CE GÂTEAU.

CLIC

BONNE NUIT  
MÏCHA.

BONNE  
NUIT,  
MÏCHA.

CLIC

BONNE NUIT  
MÏCHA.

CLIC

BONNE  
NUIT,  
MÏCHA.

VOUS ÊTES  
PAS SYMPAS.

PUISQUE  
C'EST COMME ÇA,  
JE DORS.

CLIC

CLIC

BONNE NUIT  
MÏCHA.

CLIC

BONNE NUIT  
MÏCHA.

CLIC

BONNE NUIT  
MÏCHA.

CLIC

BONNE NUIT  
MÏCHA.









IL FAUT UN PEU  
DE FARINE.

ET DU SUCRE,  
AUSSI.

OÙ JE METS  
LE BEURRE  
FONDU?

VOILÀ  
DES ŒUFS.

IL EST ASSEZ GRAND,  
CE MOULE?

N'OUBLIE PAS  
LE CHOCOLAT !

FAIS VOIR LA RECETTE...

200 GRAMMES DE  
CHOCOLAT, 200 GRAMMES  
DE BEURRE SALÉ, 250  
GRAMMES DE SUCRE,  
5 ŒUFS ET 30 GRAMMES  
DE FARINE.

POUR QUE LE GÂTEAU  
SOIT VRAIMENT GROS,  
ON VA METTRE TROIS FOIS  
PLUS D'INGRÉDIENTS  
QUE CE QUI EST ÉCRIT.