

# Le formidable fabricant de boulettes

Un livre de lecture de Reading A-Z, Niveau U  
Nombre de mots : 1 258

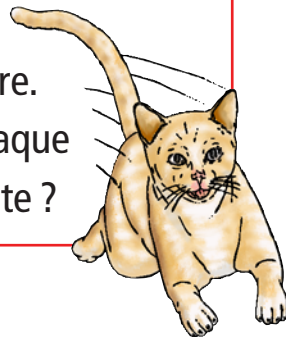
## Connexions

### Écriture

Imagine que tu ouvres un restaurant. Crée une publicité avec tous les détails importants sur ton restaurant pour convaincre les gens d'y manger et décris le plat qui porterait ta signature.

### Maths

Regarde la recette à la fin du livre. Combien aurais-tu besoin de chaque ingrédient si tu doublais la recette ?



Reading A-Z

Visitez [www.readinga-z.com](http://www.readinga-z.com)  
pour des ressources supplémentaires.

LECTURE • U

# Le formidable fabricant de boulettes



Texte de Alyse Sweeney  
Illustrations de Tom Barrett

[www.readinga-z.com](http://www.readinga-z.com)

# Le formidable fabricant de boulettes



Texte de Alyse Sweeney  
Illustrations de Tom Barrett

[www.readinga-z.com](http://www.readinga-z.com)

## Thème de réflexion

Quelle caractéristique Timmy a-t-il qui lui permettra d'ouvrir son propre bistro ?

## Mots à connaître

(un) bistro	(une) implication
convoiter	(un) ingrédient
(un) critique	(un) investisseur
culinaire	(une) réservation
élogieux	(une) signature

Le formidable fabricant de boulettes  
(Magnificent Meatball Maker)  
Niveau de lecture U  
© Learning A-Z  
Texte de Alyse Sweeney  
Illustrations de Tom Barrett  
Traduction française de Julie Châteauevert

Tous droits réservés.

[www.readinga-z.com](http://www.readinga-z.com)



Timmy vérifia sa liste pour voir ce qu'il lui restait à préparer. Il avait déjà épluché et émincé 15 têtes d'ail, nettoyé et coupé 10 bouquets de basilique et épluché 20 patates. Tout ce qu'il lui restait à faire, c'était de couper en cubes les poivrons rouges rôtis et de préparer la marinade au romarin. Depuis que les parents de Timmy avaient divorcé, il passait son temps au restaurant italien de son oncle Mario, après l'école, pendant que son père était encore au travail. Mais maintenant, Timmy aidait aux préparatifs à chaque samedi après-midi comme un vrai membre de la cuisine.

*La Cuisine de Mario* était un restaurant de quartier décontracté à seulement huit maisons de la maison du père de Timmy. Mais, les gens venaient de très loin pour se régaler de la nourriture du chef Mario, comme des fourmis envahissant un pique-nique. Le prestige auquel les chefs comme son oncle avaient droit était quelque chose que Timmy **convoitait**. Il voulait faire sensation dans son propre quartier et prendre le monde **culinaire** d'assaut.

Timmy se lava les mains et les essuya sur son tablier avant de se diriger vers la salle à manger vide pour y faire une pause pour boire. Il passa les photos sur le mur des gens célèbres posant avec son oncle. Des acteurs, des athlètes, des politiciens, des chanteurs – même un président – avaient mangé à *La Cuisine de Mario*. Sur le mur opposé étaient accrochés des articles **élogieux** et des comptes rendus éblouissants de certaines des **critiques** les plus sévères de la ville. Timmy ne se lassait jamais de passer du temps-là et il n'y avait personne de mieux que son oncle Mario pour lui apprendre à cuisiner : un chef renommé qui avait appris à cuisiner par lui-même.

— Timmy, aide-moi avec ces sacs, hein ? souffla Oncle Mario, de retour du marché de producteurs où il achetait les **ingrédients** les plus frais tous les jours, à six pâtés de maisons de là. Devine qui vient juste de m'appeler pour faire des **réservations** pour le souper ce soir ? Attends, je vais te donner des indices. Il est aussi grand qu'une porte, aussi rapide qu'un guépard et... il lance lundi soir pour les Sluggers.

— Pas Johnny MacLaine ! hurla Timmy, âgé de 10 ans, en suivant son oncle vers la cuisine.

— Le seul et l'unique, et il a demandé les formidables boulettes de viande et spaghettis de Mario. Je vais donc commencer à cuisiner avant mon vol de 16 heures pour rencontrer des **investisseurs** à Chicago.



Oncle Mario se dirigea rapidement vers l'armoire réfrigérante et commença à sélectionner des ingrédients pour ses célèbres boulettes de viande : du bœuf, du porc, du veau, du fromage parmesan vieilli...

— Alors, chef Timmy, demanda Oncle Mario tout en moulant la viande, quel plat délectable as-tu préparé chez toi cette semaine ?

Timmy décrivit le fettucini alla carbonara de lundi et les croquettes de poulet de mercredi avant de demander pourquoi *les formidables boulettes de viande et spaghettis de Mario* – le plat qui portait la **signature** de son oncle – avaient été retirés du menu. Maintenant, son oncle préparait ce plat seulement sur demande.

— Souviens-toi des files autour du pâté de maisons et les clients se chamaillant pour une table ! Mon charmant petit restaurant paisible de 65 places est devenu désordonné... frénétique... chaotique... tapageur... un vrai zoo ! gloussa son oncle. Les gens se comportaient comme des animaux en cage et se battaient pour les meilleurs morceaux de viande. Mais, je mijote un plan pour remettre ces boulettes de viande sur le menu.

Timmy retourna à sa liste de préparatifs et se demandait, pendant un court instant, quel plat porterait sa signature quand il ouvrirait son propre **bistro**. Il observa alors qu'Oncle Mario mélangeait la viande hachée dans un gigantesque bol en aluminium, puis son oncle se déplaça vers un coin isolé du comptoir où il ajouta les autres ingrédients. Seulement Oncle Mario préparait les boulettes de viande et il était le seul à connaître les épices secrètes qui rendaient son plat si irrésistible et si célèbre. Il protégeait la recette comme un diamant. C'est pourquoi Timmy fut étonné quand son oncle lui tendit la recette secrète après avoir fait cuire ce nouveau batch de boulettes.

— Mon petit, je t'aurais confié cette recette quand tu aurais été plus vieux, murmura Oncle Mario, mais puisque tu es déjà un excellent chef, je veux que tu l'aies maintenant. Ce sera notre secret, d'un chef à un autre.

Puis, il partit pour son voyage à Chicago, laissant Timmy remuer dans sa tête les **implications** que cela comportait.

Entre posséder la recette de boulettes de viande et son héros de baseball venant au restaurant, Timmy se sentait comme un ballon sur le point d'exploser ! Il termina ses préparations à 17 h 40 et s'apprêtait à franchir la porte quand il fut presque renversé par un chat crissant poursuivi par un énorme chien qui jappait.



Le chat se précipita sous le lave-vaisselle, mais le chien perdit intérêt en son ennemi après avoir senti les boulettes de viande appétissantes sur le comptoir. Le canin, de la taille d'un cheval, se tint sur ses pattes postérieures et dévora les boulettes de viande comme un requin affamé.

— Pas le souper de Johnny MacLaine ! gémit le sous-chef qui était responsable de la cuisine quand le chef exécutif Mario était absent.

— Qu'allons-nous faire ? dit un cuisinier inquiet.

Lorsque les cuisiniers s'agitaient, Timmy se glissa dans l'armoire réfrigérante et retira la recette secrète de la poche de son jean. En toute urgence, il remplit un récipient de plastique avec les ingrédients nécessaires, s'empara du hachoir et cria, par-dessus son épaule :

— Je serai de retour dans une heure avec les boulettes de viande de Mario.

Il ne remarqua pas les regards de stupeur et Timmy entendit à peine la profusion de questions qu'il laissa dans sa fuite.

— Ôte-toi, Papa, j'ai une urgence de boulettes de viande ici !

Timmy sortit ses ingrédients lorsque son père retirait sa soupe aux pois fumée de la cuisinière à la maison.

— Ça semble sérieux, dit son père en fronçant les sourcils. Lâche un cri si tu as besoin de moi.



« C'est donc ainsi qu'il obtient cette saveur. »

Timmy sourit tout en mélangeant, puis en roulant les ingrédients en sphères presque aussi grosses que des balles de baseball pour les faire cuire. De retour à la cuisine de Mario, sous l'œil vigilant du sous-chef, Timmy laissa tomber les boulettes de viande à la recette mystérieuse dans une énorme marmite de sauce aux tomates qui mijotait, pendant 20 minutes.

Les cuisiniers surveillaient anxieusement par la petite fenêtre circulaire de la cuisine lorsque Johnny MacLaine et sa femme mangeaient leurs boulettes de viande et leurs spaghettis. Les membres du personnel tapèrent dans les mains de Timmy quand le couple fit des « oh là là » et des « ah » en prenant leurs premières bouchées.

— Ouiiiii ! Timmy ne pouvait pas croire qu'il venait tout juste de cuisiner pour Johnny MacLaine et son héros avait *aimé* ça !

Timmy oublia de demander un autographe ce soir-là, mais la citation dans le journal du dimanche matin était encore mieux :



### Aperçu en ville

Hier soir, Johnny MacLaine et Debbie MacLaine ont soupé chez *La Cuisine de Mario*. Qu'ont-ils mangé ?

Leur plat préféré : les formidables boulettes de viande et les spaghettis de Mario. Voici ce que Johnny avait à dire au sujet de son repas :

— Je ne sais pas ce qu'il y a dans ces boulettes de viande, mais elles sont aussi bonnes qu'un retrait au bâton !

La sonnerie du téléphone ramena Timmy à la réalité.

— Bonnes nouvelles, mon petit ! *La Cuisine de Mario* va passer de 65 places à 115 et les *formidables boulettes de viande et les spaghettis de Mario* seront de retour sur le menu ! Je te montrerai les plans demain, mon ami.

Un énorme sourire envahi le visage de Timmy, son futur brillant devant lui alors qu'il se demandait à voix haute :

— Peut-être que je serai promu Formidable fabricant de boulettes de viande !

## Recette de boulettes de viande cuites au four

La recette d'Oncle Mario est toujours un secret, mais voici une recette de boulettes de viande cuites au four que tu peux essayer chez toi avec l'aide d'un(e) adulte.

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 20 à 25 minutes

### Ingrédients :

¼ kilogramme de bœuf haché	¼ tasse d'épinards congelés,
¼ kilogramme de porc haché	décongelés et égouttés
¼ kilogramme d'agneau haché	1 ½ cuillère à thé
1 gros œuf	de basilique séché
½ tasse de lait	1 ½ cuillère à thé
½ tasse de chapelure	de persil séché
¼ tasse de fromage	1 cuillère à thé de poudre d'ail
parmesan râpé	1 cuillère à thé de sel
¼ tasse d'oignon haché	½ cuillère à thé de poivre

- 1 Demande à un(e) adulte de préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Dans un grand bol à mélanger, combine tous les ingrédients. Mélange bien en utilisant tes mains.
- 3 Forme environ 20 boulettes de viande rondes ayant entre 2,5 et 5 cm de diamètre.
- 4 Place les boulettes de viande sur une plaque recouverte de papier d'aluminium.
- 5 Demande à un(e) adulte de placer la plaque dans le four. Fais cuire les boulettes de viande pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'elles ne soient plus roses au centre.

Déguste avec ta sauce aux tomates préférée et des pâtes ou dans un sandwich aux boulettes de viande !

## Glossaire

(un) <b>bistro</b> ( <i>n.</i> )	petit restaurant décontracté (p. 6)
<b>convoiter</b> ( <i>v.</i> )	souhaiter ou vouloir avidement quelque chose (p. 3)
(un) <b>critique</b> ( <i>n.</i> )	personne qui commente ou qui juge pour les médias (p. 4)
<b>culinaire</b> ( <i>adj.</i> )	relatif à la nourriture ou à la cuisine (p. 3)
<b>élogieux</b> ( <i>adj.</i> )	remplis de louanges, flatteurs (p. 4)
(une) <b>implication</b> ( <i>n.</i> )	fait qu'une chose, qui est comprise sans être exprimée directement, en entraîne une autre (p. 6)
(un) <b>ingrédient</b> ( <i>n.</i> )	produit alimentaire qui entre dans la composition d'un plat ou d'une recette (p. 4)
(un) <b>investisseur</b> ( <i>n.</i> )	personne, compagnie ou organisation qui investit dans quelque chose qui peut prendre de la valeur avec le temps (p. 4)
(une) <b>réservation</b> ( <i>n.</i> )	réserver à l'avance pour une chambre, une place ou une table (p. 4)
(une) <b>signature</b> ( <i>n.</i> )	caractéristique distinctive ou chose qui identifie quelqu'un (p. 5)