


Le M E T N



Le nain est plus petit que le mammouth!

	Mm <i>m</i>	
<u>m</u> a	<u>m</u> y	<u>m</u> u
<u>m</u> o	<u>m</u> ai	<u>m</u> in
i <u>m</u> a	<u>m</u> a <u>m</u> i	<u>m</u> i <u>m</u> o
a <u>m</u> o	<u>m</u> i	<u>m</u> oi
<u>m</u> é	<u>m</u> al	<u>m</u> a <u>m</u>

Nn <i>n</i>		
<u>n</u> a	<u>n</u> y	<u>n</u> é
<u>n</u> i	<u>n</u> o	<u>n</u> ou
<u>n</u> e	<u>n</u> u	<u>n</u> oi
<u>n</u> ano	<u>n</u> eau	<u>n</u> uni
<u>n</u> ei	<u>n</u> eu	<u>n</u> al

<u>m</u> u	<u>m</u> ule	<u>m</u> ulot	<u>m</u> usée	<u>m</u> usique
<u>m</u> a	<u>m</u> a <u>m</u> an	<u>m</u> atin	<u>m</u> arché	la <u>m</u> a
<u>n</u> a	<u>n</u> a <u>r</u> i <u>n</u> e	<u>n</u> ature	<u>n</u> avette	<u>n</u> appe
<u>n</u> o	ki <u>m</u> o <u>n</u> o	<u>n</u> otre	lati <u>n</u> o	domi <u>n</u> o

10	M élanger le beurre, le sucre, la farine et la cannelle.
16	Peler les pommes et les bananes.
21	Ajouter le sucre et mélanger.
30	Émietter la pâte sur les pommes et les bananes.
34	Enfourner pendant 25 minutes.