

TATIANA  
VOUS  
PROPOSE :



# PIQUE NIQUE OU TU VEUX !

Si on faisait un pique-nique ce midi ?

Oui mais où ? dans le jardin, dans une cabane dans le jardin, sur le tapis du salon, dans une cabane dans le salon, dans la chambre...?

On peut le faire partout !

Même si on ne va pas loin on prépare tout dans un petit panier. On y trouve, du thé glacé maison, un pot de pesto d'orties, du fromage de chèvre, des restes de pizza, une salade de fruits...

Et des petits pains cuits à la poêle, facile et très rapide à faire !

## La recette que j'utilise pour une dizaine de pains :

- 400 g de farine
- Un sachet de levure chimique
- 25 cl d'eau tiède
- 1 cuillère à café de sel

## C'est parti !

On mélange tous les ingrédients secs et on y ajoute l'eau. Au début on mélange avec une cuillère et ensuite on pétrit à la main.

On fait des petites boules de pâte qu'on aplatit pour avoir 1 à 2 cm d'épaisseur.

Un peu d'huile sur la poêle, on utilise celle à crêpes, et on laisse cuire 3 à 4 minutes de chaque côté.

**On va se régaler !**

TATIANA  
VOUS  
PROPOSE :



# FEU DE CAMP ET PAIN TRAPPEUR

Ce soir on joue aux aventuriers, on passe la soirée dans le jardin !  
Diner au feu de camp et soirée à regarder les étoiles.

Pour le feu de camp on a repéré un endroit bien dégagé dans le jardin, installé le bois pour le feu et, à proximité de la terre et/ou de l'eau par sécurité.

De quoi s'asseoir confortablement, chaise, couverture, à bonne distance du feu. Pour ne pas se brûler, ne pas avoir trop chaud et pouvoir faire cuire son repas. On choisit des bâtons bien longs, environ, 1 mètre, écorcés pour faire des pics.

Avant d'allumer notre feu, on prépare de quoi se remplir l'estomac !

Pour le pain trappeur : une pâte à pain à laisser reposer 1 h.

La recette que j'utilise :

- 250 g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 sachet de levure boulangère
- 17,5cl d'eau tiède

## C'est parti !

On mélange tout et on pétrit bien.

On a aussi ajouté à notre repas : des épis de maïs, des saucisses, des pommes enrobées de sucre et pour les gourmands des chamallows !

On est prêts ! Avant de craquer l'allumette on rappelle bien à tout le monde les consignes de sécurité.

On se régale et on digère autour du feu à attendre les étoiles, avec un peu de chance on verra des chauves-souris.

## Bonne soirée !