

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 !