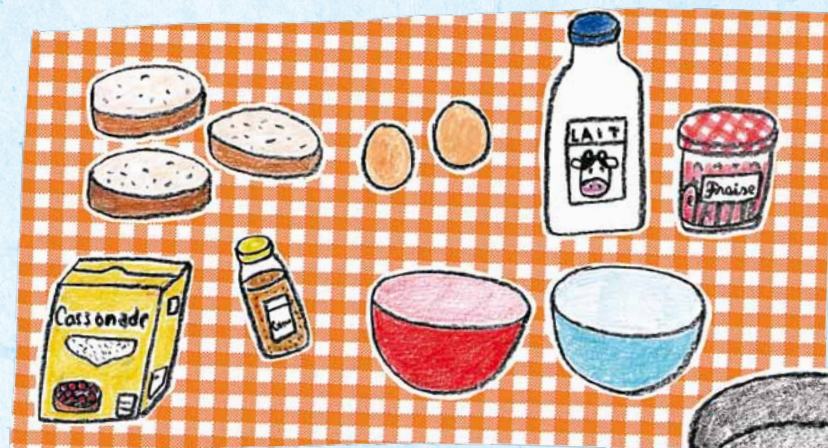




Préparer du pain perdu



Les ingrédients et les ustensiles



- ⦿ Des tranches de brioche (c'est meilleur !) ou de pain rassis.
- ⦿ Du lait.
- ⦿ De la cassonade.
- ⦿ Deux œufs.
- ⦿ Deux saladiers.
- ⦿ Une poêle.



La réalisation

- ★ Verse du lait et du sucre dans un saladier.
- ★ Casse et bats deux œufs dans l'autre saladier.
- ★ Trempe les tranches de brioche ou de pain dans le premier, puis dans le second saladier.
- ★ Demande à un adulte de faire cuire les tranches à la poêle pendant 10 minutes.
- ★ Saupoudre de cassonade, c'est prêt !

L'éveil de l'enfant

Cette activité permet à l'enfant :

- d'apprendre à accommoder les restes pour ne pas les gaspiller ;
- de découvrir de nouveaux goûts ;
- de s'habituer à des aliments simples ;
- de partager un moment privilégié avec l'adulte à ses côtés.



Tu peux déguster le pain perdu nature ou y ajouter de la confiture, de la pâte à tartiner, de la cannelle...