

# Pain perlimpinpin

Donne 4 tranches



## Matériel pour l'enfant

- 1 grand bol
- 1 assiette
- 1 fouet
- 1 tasse à mesurer
- 1 cuillère à mesurer de 2,5 ml (1/2 c. à thé)
- 1 cuillère à mesurer de 15 ml (1 c. à soupe)

## Ingrédients

- 2 œufs
- 125 ml (1/2 tasse) de lait ou de boisson de soya
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
- 4 tranches de pain de blé entier
- 60 ml (1/4 tasse) d'amandes moulues
- 10 ml (2 c. à thé) de beurre

## Préparation

### PAR L'ENFANT

**1** Casse les 2 œufs en les cognant légèrement sur le comptoir. Mets-les dans le grand bol.



**2** À l'aide de la tasse et de la cuillère à mesurer de 2,5 ml, mesure le lait et la vanille.



- 3 Verse le lait et la vanille dans le grand bol. Mélange avec le fouet.



- 4 Trempe une tranche de pain dans la préparation aux œufs en la laissant bien s'imbibber.



- 5 Dépose la tranche de pain imbibée du mélange sur l'assiette. À l'aide de la cuillère à mesurer, saupoudre 15 ml d'amandes moulues sur toute la surface de la tranche de pain.



- 6 Fais la même chose avec les autres tranches de pain.

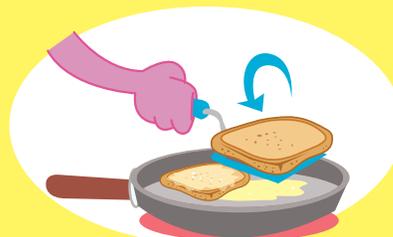


#### PAR LE PARENT

- 1 Faire chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen-doux. Y faire fondre 5 ml (1 c. à thé) de beurre.



- 2 Déposer 2 tranches de pain à la fois dans la poêle. Les faire dorer environ 2 minutes de chaque côté en les retournant à l'aide d'une spatule. Répéter l'opération avec le reste du beurre et du pain.



Garnis ton pain doré de sirop d'érable ou avec du yogourt nature et un peu de sirop. Tu peux doubler la recette si ta famille et toi en voulez plus.