



## **ALTERNATIVES POUR FAIRE DU PAIN AVEC LES ENFANTS**

*Campagne DM-EPER 2018 - Supplément pour des animations avec les enfants*

*Proposition du service Terre Nouvelle de l'EERV*

Une difficulté si l'on veut fabriquer du pain, c'est le temps à disposition. Il n'est pas possible de tout faire en une rencontre : le préparer, le cuire et le manger. Nous vous proposons ici trois alternatives

### **Pâte pour faire des petites galettes**

A cuire ensemble avec des fours crêpes party. Recette pour une dizaine de naans

- 500g de farine de la campagne
- 125g de yaourt nature entier (bulgare)
- 40g d'huile
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 cuillerée à café de sucre
- 1 sachet de levure de boulangerie déshydratée
- 220g d'eau froide

Mélanger le tout et laisser reposer 1h30-2h

### **Pains en pots**

On peut aussi choisir de préparer ensemble la pâte et de la mettre dans des petits pots en terre que chaque enfant prend pour le cuire à la maison.

### **Pain poisson**

On prépare ensemble, durant la rencontre, un pain « façon poisson » selon la page 16 du dossier de la campagne. Il pourra être cuit après la rencontre en vue d'un culte en famille.