

## MATÉRIEL À PRÉVOIR POUR LE CAMPING

### POUR CAMPER

Une tente, des piquets (avec un paquet de rechange, car ils ont tendance à disparaître facilement), un maillet ou un petit marteau (à moins que vous ne préfériez enfoncer vos piquets de tente à la main), un petit balai (pour nettoyer le sol de votre tente et enlever le sable et les brindilles qui pourraient se glisser dans votre sac de couchage) et des chaises de camping (pour un minimum de confort et un maximum de convivialité).

### POUR DORMIR

Un matelas de sol (si vous utilisez un matelas pneumatique, apportez une pompe pour le gonfler), un sac de couchage, une petite couverture polaire et un oreiller.

### POUR S'ÉCLAIRER

Une lampe de poche, une lampe frontale, une lanterne (à ne pas utiliser sous la tente en raison du risque d'incendie), des piles AA (au moins quatre) et des piles AAA (au moins trois).

### POUR FAIRE DU FEU

Un briquet, des briquettes d'allumage, une petite scie ou une petite hache.

### POUR RESTER AU CHAUD ET AU SEC

Des vêtements légers, des vêtements chauds, une casquette ou un chapeau, des sous-vêtements, des bas chauds, un chandail chaud comme une veste en tissu polaire (polar), un manteau imperméable, un pantalon imperméable, une tuque et un foulard (très utile pour les nuits fraîches, même en été), des souliers ou bottes imperméables, des souliers fermés et des sandales, mais aussi un maillot de bain pour les séances de bronzage et les baignades.



**Il est encore plus important de bien se préparer lorsqu'on part en camping avec des enfants. Heureusement, mon mari Jean-Philippe est passé maître dans la préparation du matériel. C'est toujours lui qui remplit la voiture !**

# PAIN DORÉ AUX PETITS FRUITS

**PORTIONS :** 4

**PRÉPARATION :** 10 minutes

**CUISSON :** 15 minutes

**USTENSILES NÉCESSAIRES :**

Un bol, une fourchette,  
une cuillère en bois, une  
poêle, une spatule

**MODES DE CUISSON :**

Avec un poêle portatif,  
un réchaud de randonnée  
ou au feu de bois

- 2 œufs
- 2 c. à soupe de lait
- 1 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à café de cannelle moulue
- 4 tranches de pain
- 1 c. à soupe d'huile d'olive ou de canola
- 1 c. à soupe de margarine non hydrogénée
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 150 g (1 tasse) de fraises fraîches (ou autre fruit au goût)
- 150 g (1 tasse) de bleuets frais (ou autre fruit au goût)

- 1** Dans un grand bol, mélanger à la fourchette les œufs avec le lait, la cassonade et la cannelle.
- 2** Tremper chaque tranche de pain des deux côtés dans la préparation d'œufs.
- 3** Dans une poêle huilée, cuire les tranches de pain des deux côtés, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réserver.
- 4** Dans la poêle, mélanger la margarine, le sirop d'érable, les fraises et les bleuets. Chauffer pendant 3 à 4 minutes.
- 5** Servir le pain doré avec les fruits.

**ACCOMPAGNEMENT :** verser un filet de sirop d'érable sur le pain doré et les fruits.

**Avec cette version aux fruits, vous pourrez vous autoproclamer « spécialiste du pain doré », comme mon conjoint. Voici sa recette « secrète ».**

