

Pain pique-nique

Tipp von Zumbühl Myriam



Une belle journée d'été se doit d'être célébrée dignement. Lorsque le temps invite à faire une sortie dans la nature ou à passer une belle soirée d'été sur une aire de jeux, la couverture de pique-nique est rapidement trouvée. Bien entendu, il n'est pas question d'oublier un panier rempli de délicieux encas. Les adultes pourront ainsi emporter une bonne bouteille de vin ou de gin tonic. Une limonade faite maison agrémentée d'un brin de menthe fraîche et conditionnée dans de petites bouteilles apaiseront la soif des plus petits. Laissez les couverts à la maison et répartissez la nourriture de façon à pouvoir la manger facilement avec les doigts. Ainsi, le cake pourra être cuit dans des moules à muffins. Et, au lieu de préparer le cheesecake dans un grand moule, répartissez-le dans des pots de confiture, puis rehaussez le tout de compote de fruits. Correctement fermés, ils résisteront sans problème au transport. Il en va de même pour le taboulé. Il conservera ainsi tout son croquant et sera le compagnon idéal de tous les pique-niques.

Cependant, la chose la plus importante est le pain. Pour cela, il suffit de couper un pain de campagne rond dans le sens de la longueur. Retirez ensuite la mie des deux moitiés de pain (la mie pourra être utilisée comme chapelure ou comme croûtons pour la salade) et tartinez l'intérieur du pain avec du pesto ou de la tapenade. La couche de gras veille à ce que le pain conserve sa consistance. Puis, garnissez ce pain généreusement. Vous pouvez le rehausser de tomates séchées, d'artichauts marinés, de champignons grillés, de tranches de courgettes, de jambon fumé, de fromage de chèvre frais, d'olives, de basilic frais et



de persil plat. Ou tout ce que vous pourrez trouver dans votre réfrigérateur.

Refermez les deux parties et appuyez fermement. Emballez le tout dans du papier sulfurisé et attachez à l'aide d'une ficelle. Laissez reposer pendant deux à trois heures avant de couper de généreuses tranches et de les servir avec une serviette. Il n'en faut guère plus pour créer le pique-nique parfait.