



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...



COMMENT ON JOUE ?

1 - **Lisez** la recette du pain perdu façon médiévale : "Les Tostées Dorées selon Taillevent" (XIV^e siècle) et **soulignez** les ingrédients ainsi que **leur quantité** pour 2 personnes :

ÉTAPE 1

Faites griller légèrement vos 2 tranches de pain.

ÉTAPE 2

Battez les 4 jaunes d'œufs dans une assiette avec 2 cuillères à soupe de sucre de canne.

ÉTAPE 3

Trempez et imbiblez bien les tranches de pain avec les jaunes d'œufs.

ÉTAPE 4

Faites chauffer votre poêle avec une bonne quantité de beurre (environ 25g).

ÉTAPE 5

Faites frire le pain enrobé d'œufs environ 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit doré.

Veillez à ne pas brûler votre beurre !

ÉTAPE 6

Déposer les tranches cuites sur les assiettes, saupoudrez de nouveau 2 cuillères à soupe de sucre et servez.



TEXTE ORIGINAL DE LA RECETTE

Le Viandier de Taillevent, par Guillaume Tirel, chef cuisinier du roi Charles V de France.

"Tostees dorees, prenez du pain blanc dur et le trenchiez par tostees quarrees et les rostir ung pou sur le grail; et avoir moyeux d'oeufz batuz et les enveloppez tres bien dedans iceulx moyeux; et avoir de bon sain chault et les dorer dedans sur le feu tant qu'elles soient belles et bien dorees et puis les oster de dedans la paille et mettez es platz, et du sucre dessus."



2 - Notez les quantités pour 2 personnes dans le tableau et convertissez-les pour 6 personnes :

INGRÉDIENTS	TRANCHES DE PAIN BLANC	SUCRE DE CANNE	OEUFS	BEURRE
Pour 2 pers.				
Pour 6 pers.				

SOLUTIONS : Pour 2 personnes les ingrédients sont : 2 tranches de pain blanc, 4 cuillères à soupe de sucre de canne, 4 œufs de poule et 25 g de beurre.
Pour 6 personnes : 6 tranches de pain blanc, 12 cuillères à soupe de sucre de canne, 12 œufs de poule et 75 g de beurre.