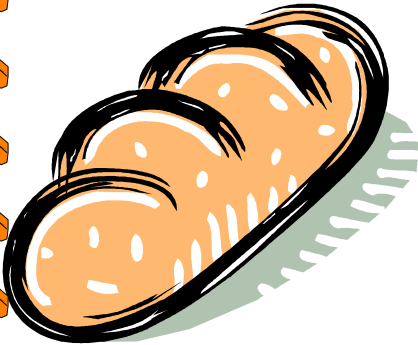


Pain du Campeur



- 2 t. (500 ml) de farine
- 3 c. à soupe (45 ml) de poudre à pâte, ou 1 oeuf
- Sel au goût
- 1/4 t. (60 ml) de sucre
- Facultatif : 1 t. (250 ml) de raisins secs, grains de chocolat miniatures, cacao ou beurre d'arachide au goût
- 1 t. (250 ml) d'eau ou de lait

Dans un grand bol, déposer les ingrédients secs et creuser un puits au centre. Y verser l'eau ou le lait, et incorporer à l'aide d'une cuiller de bois pour former une pâte. Façonner une abaisse d'environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur.

Cuire la banique enroulée autour d'un bâton, laisser d'abord reposer la pâte quelques minutes afin de la raffermir. Enrouler la pâte autour d'un bâton, et la cuire directement dans les flammes d'un feu de camp.

