

LE PETIT DÉJEUNER ANGLAIS



© 2010 - Leonard Leong
<http://www.flickr.com/photos/leongleong/>

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le petit déjeuner anglais traditionnel est quelque chose qu'on ne mange pas tous les jours mais qu'on apprécie le weekend ou les jours fériés.

En Angleterre le petit déjeuner est très populaire parce qu'il est extrêmement gras mais aussi parce qu'il a un très bon goût .

LES InGRÉDIENTS et Les USTENSILES

Il faut avoir:

- Du bacon
- Des haricots cuits
- Du pain
- Des œufs
- Deux poêles
- Une casserole

COMMENT LE Prépare-t-on?

En premier, il faut prendre une poêle et la mettre sur la cuisinière.

Ensuite, il faut allumer la flamme, la mettre à une haute température et mettre du beurre dans la poêle.

Quand vous avez mis le beurre, mettez le bacon et baissez la température.

Maintenant on met l'autre poêle sur le feu. On casse les œufs, quand on a mis les œufs on doit baisser la température sinon ils vont brûler.

Enfin on fait cuire les haricots dans une casserole.

Enfin on attend jusqu'à ce que tout soit cuit.

Voilà tu obtiens ton petit déjeuner anglais qui doit ressembler à ceci



FIN