

LES RECETTES

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## PANCAKES AU PAIN



### Ingrédients

-  125g de farine
-  125g de farine de pain rassis
-  1/2 sachet de levure
-  500ml de lait
-  3 oeuf

- Préparer la farine de pain en mixant le pain en chapelure.
- Mélanger les deux farines, puis la levure.
- Ajouter les œufs puis le lait petit à petit en mélangeant au fouet.
- Une fois la préparation homogène, faites cuire et dégustez !

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## PUDDING AU PAIN RASSIS



### Ingrédients

- 🍏 300 g de pain rassis
- 🍏 1 L de lait
- 🍏 3 œufs
- 🍏 150 g de sucre
- 🍏 100 g de raisins secs
- 🍏 20 cl de thé noir
- 🍏 1 cuillère à soupe de rhum
- 🍏 1 sachet de vanille
- 🍏 Le jus et les zestes de 2 oranges
- 🍏 20 g de beurre demi-sel

- Faites tremper le pain dans suffisamment de lait pendant 1/2 h environ.
- Faites tremper les raisins secs dans du thé noir.
- Bien mixer le pain ramolli.
- Ajoutez les œufs, le sucre, puis les raisins égouttés, le rhum, vanille, le jus, le zeste des oranges et le reste du lait.
- Versez la préparation dans le moule préalablement beurré et faire cuire au four 50 mn à 190°.

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## COOKIES AU PAIN RASSIS



### Ingrédients

-  100 g de farine de pain rassis
-  100 g de farine
-  100 g de beurre demi-sel (pommade)
-  45 g de sucre cassonade
-  1 œuf
-  1 sachet de levure chimique
-  100 g de pépites de chocolat

- Mixer le pain rassis jusqu'à obtenir de la chapelure. Réserver.
- Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre puis ajouter l'œuf.
- Ajouter la levure chimique. Mélanger.
- Ajouter la farine de pain rassis, une pincée de sel et mélanger.
- Ajouter les pépites de chocolat, mélanger.
- Préchauffer le four à 160°C.
- Former des boules avec la pâte et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les aplatir légèrement.
- Enfourner pendant environ 15 min à 160°C.

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## SABLÉS DE NOËL AUX ÉPICES



### Ingrédients

-  150 g farine de pain rassis
-  200 g farine de blé
-  75 g beurre demi-sel (pommade)
-  75 g beurre doux (pommade)
-  75 g sucre
-  1 œuf
-  2 cuillères à café d'épices de Noël  
(ou mélange cannelle, muscade, gingembre, anis).

- Dans un saladier, mélanger les beurres mous, l'œuf et le sucre ;
- Ajouter la farine de pain, la farine de blé et les épices et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène et lisse ;
- Former une boule, couvrir le saladier d'un torchon et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure minimum ;
- Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- A l'aide d'un emporte pièce préparer les sablés et placez les sur une plaque de cuisson et enfourner 15 minutes à 180°C ;
- Laisser refroidir

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## BÛCHE À LA CRÈME DE CITRON



### Ingrédients

- 🍏 5 œufs
- 🍏 270 g de sucre
- 🍏 120 g de farine de pain rassis
- 🍏 1 citron
- 🍏 100 ml d'eau
- 🍏 15 g de maïzena
- 🍏 sucre glace

- Dans un saladier, faire blanchir 4 œufs et 120 g de sucre.
  - Réduire le pain rassis en chapelure à l'aide d'un mixeur et l'ajouter dans le précédent mélange.
  - Étaler la pâte finement sur la plaque. Faire cuire au four à 180°C pendant 10 min.
  - Pendant ce temps, préparer la crème au citron.
  - Dans une casserole, verser 150 g de sucre, l'eau et le jus de citron. Porter à ébullition.
  - Dans un saladier mélanger l'œuf avec la maïzena et y verser le mélange au citron encore chaud. Fouetter vivement.
  - Remettre le mélange dans la casserole et faire chauffer à feu doux jusqu'à épaississement.
  - Après cuisson, mettre la génoise sur un torchon humide et rouler pour qu'elle commence à prendre la forme (à partir du plus petit côté).
- Retirer le torchon, étaler la crème sur le biscuit et rouler. Saupoudrer du sucre glace

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## SABLÉS DE NOËL AUX AGRUMES



### Ingrédients

- 🍎 120 g de farine de pain rassis (1/2 baguette)
- 🍎 50 g de sucre glace (ou 100 g sucre en poudre mixé pour obtenir du sucre glace)
- 🍎 70 g de beurre froid
- 🍎 2 œufs
- 🍎 1 citron ou 1 orange (pour extraire les zestes)

- Préchauffer le four à 200°C.
- Réduire le pain rassis en chapelure et la mélanger avec 100g de sucre glace, le beurre froid, les zestes d'agrumes et 1 œuf battu.
- Former 2 boudins de pâte de 3cm de diamètre environ, envelopper de papier alimentaire et mettre 15 min au réfrigérateur.
- Saupoudrer le plan de travail de farine, y rouler les 2 boudins et les découper en tronçons de 0,5 cm.
- Disposer les biscuits sur du papier cuisson et enfourner pendant 10min

LES RECETTES

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## PAIN PERDU



### Ingrédients

-  Pain rassis
  -  3 œufs
  -  50 cl de lait
  -  2 cuillères à soupe de sucre en poudre
  -  Beurre
- + Au goût de chacun fleur d'oranger ou vanille

- › Couper le pain en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur
- › Fouetter les œufs avec le sucre et le lait.
- › Y tremper les tranches de pain (les laisser plusieurs secondes pour bien les imbiber).
- › Cuire à la poêle dans du beurre en les faisant dorer de chaque côté

Manger chaud !

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## PAIN DE VIANDE



### Ingrédients

- 🍎 250 g de porc haché
- 🍎 250 g de veau haché
- 🍎 1 botte de persil et 1 botte de ciboulette
- 🍎 100 g de pain rassis
- 🍎 1/2 botte de cerfeuil
- 🍎 30 cl de lait
- 🍎 2 œufs
- 🍎 25 g de beurre
- 🍎 Sel, poivre et noix de muscade

- Préchauffer le four à 210°C.
- Beurrer un moule à cake.
- Faire tremper le pain dans le lait.
- Laver et hacher les herbes.
- Dans un saladier, mélanger le veau et le porc.
- Ajouter le pain égoutté, 2 œufs entiers, du sel, du poivre, de la noix de muscade à votre convenance et les herbes hachées.
- Donner la forme d'un petit rôti à votre mélange et le placer dans un plat allant au four. Parsemer de noisettes de beurre.
- Mettre au four pendant 30 min.

A servir chaud ou froid avec une salade verte.

LES RECETTES

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## BRUSCHETTA



### Ingrédients

-  Pain rassis
-  Ail
-  Topping de son choix (Tapenade, caviar d'aubergines, tomates, etc.)

- › Faire griller des tranches épaisses de pain rassis et les frotter à l'ail.
- › Tartiner de ce que vous aimez : tapenade, tomates concassées/huile d'olive, caviar d'aubergine, fromage, etc.

LES RECETTES

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## CROQUE-MONSIEUR RUSTIQUE



### Ingrédients

-  Pain rassis en tranches
-  Lait
-  Œuf
-  Jambon
-  Emmental râpé
-  Beurre
-  Farine

- Préchauffer le four à 200°
- Préparer une béchamel, réserver.
- Battre l'œuf et ajouter le lait
- Tremper les tranches de pain dans la préparation.
- Sur une plaque allant au four, poser moitié des tranches de pain, recouvrir de jambon, puis d'emmental et refermer avec une deuxième tranche de pain.
- Appliquer la béchamel sur le dessus et enfourner.

LES RECETTES

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## TARTINES ALSACIENNES AU FOUR



### Ingrédients

-  Pain rassis en tranches ou baguette coupée dans la longueur
-  Lardons
-  Crème
-  Oignons
-  Emmental râpé
-  Poivre

- Préchauffer le four à 200°
- Couper la baguette de pain dans la longueur ou trancher le pain.
- Badigeonner généreusement la baguette avec de la crème, puis ajouter les oignons émincés, les lardons et l'emmental râpé, poivrer.
- Enfourner pour 10 minutes.

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## SALADE DE TOMATES CERISES, FAÇON PANZANELLA



### Ingrédients

- 🍎 Pain rassis coupé en cubes - ou corniche de pizza coupée en tranche.
- 🍎 15 Tomates cerises
- 🍎 1 Oignon rouge
- 🍎 1 cuil. à café de miel
- 🍎 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 🍎 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 🍎 Un filet d'huile d'olive
- 🍎 Herbes de Provence
- 🍎 Sel, poivre

- Dans une poêle, faire dorer les croutons avec un filet d'huile d'olive, sel, poivre et herbes de Provence.
- Emincer l'oignon rouge et couper les tomates cerises en 2
- Préparer la sauce avec l'huile d'olive, le miel, et le vinaigre balsamique.
- Mélanger, les tomates coupées en 2, les oignons émincés, les croutons chaud et la sauce.

Servir aussitôt, les croutons encore croquant et tièdes.

# ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Pain rassis 

## CROUTONS MAISON



- Couper le pain en cubes et les disposer sur un papier sulfurisé
- Recouvrir d'un filet d'huile d'olive, d'ail pressé, sel et poivre.
- Bien mélanger avec les mains.
- Enfourner pour 20 minutes pour qu'il soient bien dorés.
- Les laisser refroidir et conserver dans une boîte hermétique.

### UTILISATION

- Pour agrémenter à vos soupes
  - Soupe aux oignons...
- Pour donner du croquant à vos salades
  - Salade Vosgienne, salade césar...