

ANTI-GASPI







EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Biscuits de Noël 

POMMES AU FOUR AUX SABLÉS DE NOËL -4 personnes-



Ingrédients

-  100 g de sablés de Noël émiettés*
-  3 - 4 cuillères à soupe de crème entière
-  2 grandes pommes avec la peau, coupées en deux et évidées
-  1 dl de jus de pomme
-  200 g de crème acidulée ou autre produit laitier crémeux
-  sucre glace pour saupoudrer

▸Garniture: mélanger les biscuits et la crème.

▸Garnir les pommes avec le mélange, les disposer dans un plat. Arroser de jus de pomme. Cuire env. 20 min dans le bas du four préchauffé à 200°C jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Répartir la crème acidulée et les pommes dans des assiettes à dessert, saupoudrer de sucre glace.

**Réutiliser les biscuits de Noël: p. ex. macarons à la noix de coco, étoiles à la cannelle, bruns de Bâle, croissant à la vanille...*

ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Fromage à raclette 

BOULES DE PIZZ' RACLETTE



Ingrédients

- 🍎 400 g de farine
- 🍎 5 cl d'huile d'olive
- 🍎 11 g de levure de boulanger
- 🍎 200 ml d'eau
- 🍎 2 pincées de sel
- 🍎 1 œuf
- 🍎 300 g de fromage à raclette
- 🍎 10 feuilles de persil
- 🍎 40 g de beurre

- Faire la pâte à pizza en mélangeant la farine, la levure de boulanger, le sel et l'eau.
- Pétrir 10 min. Laisse reposer 1h minimum.
- Couper le reste de fromage à raclette en petits carrés.
- Une fois la pâte levée, la couper un petite boules de taille égale. Y insérer le fromage à raclette.
- Sur une plaque de cuisson, disposer les boules
- Battre l'œuf entier avec 2 cuillères à soupe d'eau. Badigeonner la forme du mélange.
- Enfourner 15 min à 200 °C.
- Faire fondre le beurre avec des herbes (persil, basilic, herbes de Provence ...) et l'étaler sur les boulettes. Déguster chaud !

ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :



Fanes de carottes

MUFFINS AUX FANES DE CAROTTES



Ingrédients

- 🍎 3 carottes
- 🍎 1 botte de fanes de carotte
- 🍎 1 oignon
- 🍎 130 g farine
- 🍎 2 c. à soupe poudre amande
- 🍎 150 g lait
- 🍎 75 g beurre
- 🍎 3 oeufs
- 🍎 30 g emmental
- 🍎 1 c. à soupe huile d'olive
- 🍎 sel au moulin

- Laver les fanes de carottes et les émincer
- Emincer l'oignon
- Râper les carottes sans les éplucher (juste les brosser)
- Faire revenir les carottes et l'oignon avec l'huile pendant 5 minutes à feu moyen.
- Préchauffez le four à 180°C
- Dans un saladier, fouettez 3 œufs avec 150g de lait
- Faire fondre 75g de beurre au micro-ondes (30s)
- Ajouter 130g de farine, 2 c. à soupe de poudre d'amande et le beurre dans le saladier
- Mélanger jusqu'à avoir une pâte homogène.
- Ajouter le mélange carotte/oignon et les fanes de carottes dans le saladier. Saler.
- Répartir cette préparation dans des moules à muffins. Parsemez d'emmental râpé.
- Enfournez pour 25 minutes. C'est cuit lorsque la pointe d'un couteau ressort sèche.

LES RECETTES

ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :



Bananes trop mûres

GÂTEAU AU YAOURT À LA BANANE



Ingrédients

- 🍌 2 banane trop mûres
- 🍌 1/2 pot d'huile
- 🍌 2 pots de sucre
- 🍌 1/2 sachet de levure chimique
- 🍌 3 pots de farine
- 🍌 1 pot de yaourt (qui sert de mesure pour les autres ingrédients)
- 🍌 2 œufs
- 🍌 1 sachet de sucre vanillé

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Dans un saladier, mettre le yaourt, la farine, la levure, le sucre, l'huile, les œufs puis le sucre vanillé.
- Mélanger le tout avec un fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.
- Couper en petits dés une banane et 1/3 de la deuxième et les rajouter à la pâte
- Beurrer le moule (ou huiler) puis y verser la pâte.
- Couper en rondelles les 2/3 de la deuxième banane et les disposer en décoration.
- Mettre au four pendant environ 30 minutes.

LES RECETTES

ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :



Bananes trop mûres

MUFFINS À LA BANANE TROP MÛRE



Ingrédients

- 🍌 1 banane trop mûre
- 🍌 50 gr de beurre de cacahuète
- 🍌 1 /2 c. à café d'extrait de vanille
- 🍌 1 œuf
- 🍌 150 gr de flocons d'avoine
- 🍌 1/2 c. à café de levure chimique

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Peler et écraser la banane à la fourchette.
- Mélanger avec le reste des ingrédients.
- Enfourner 20 minutes.

Déguster tiède ou froid.

ANTI-GASPI

EPLUCHURES - PAIN - RESTES ALIMENTAIRES

Sauvez :  Peaux de banane 

MUFFINS À LA PEAU DE BANANES



Ingrédients

- 🍌 3 peaux de banane
- 🍌 10 cl de lait
- 🍌 190 g de farine
- 🍌 90 g de sucre
- 🍌 2 œufs
- 🍌 90 g de beurre
- 🍌 1 sachet de levure chimique
- 🍌 1 Garniture au choix : Pépites de chocolat, poudre de noisettes, zestes d'agrumes, fruits, eau de fleur d'oranger...

- Préchauffer le four à 180°.
- Couper les extrémités des peaux de banane. Ajouter les peaux dans un mixeur en ajoutant progressivement le lait afin d'obtenir une pâte homogène.
- Faire fondre le beurre.
- Dans un autre bol, séparer les blancs et les jaunes d'œufs. Battre les jaunes et ajouter le beurre fondu. Ajouter le tout dans le mixeur et mixer de nouveau.
- Verser ensuite la farine, la levure, et le sucre, mixer.
- Ajouter la garniture choisie.
- Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement au mélange.
- Verser dans des moules à muffins et enfourner pendant 25 à 30 minutes.