

RECETTES ANTI-GASPI

Que faire de son pain rassis ?

1. LES BRUSCHETTAS



1.1. INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 tranches de pain sec ou rassis
- 8 tomates
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- 1 gousse d'ail

1.2. PREPARATION

1. Découper les tomates en petits dés, les mettre dans un petit saladier avec l'huile d'olive et du sel.
2. Faire griller les tranches de pain de campagne, puis les frotter d'ail.
3. Disposer le mélange tomate/huile d'olive généreusement sur la tartine, à déguster aussitôt (tiède).



1.3. TRUCS&ASTUCES

- Ne pas préparer à l'avance
- Rajouter de l'origan

RECETTES ANTI-GASPI

Que faire de son pain rassis ?

2. LE PAIN PERDU



2.1. INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour préparer un pain perdu, il faut :

- 6 tranches de pain sec
- 25 cl de lait
- 3 œufs
- 75 gr de sucre de canne

2.2. PREPARATION :

La préparation se fait en 3 étapes distinctes :

1. Fouetter les œufs avec le sucre et le lait.
2. Y tremper les tranches de pain.
3. Deux solutions pour la cuisson : les cuire à la poêle dans du beurre en les faisant dorer de chaque côté, ou, les cuire au four : beurrer légèrement un plat à gratin, y répartir les tranches, verser le reste du mélange (ajouter du sucre si envie), laisser cuire à 180 degrés C (thermostat 6) jusqu'à ce que les tranches soient dorées.



RECETTES ANTI-GASPI

Que faire de son pain rassis ?

3. LE BODDING



3.1. INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour préparer un boddling, il faut :

- 500 grammes de pain sec ou rassis
- $\frac{3}{4}$ de litre de lait
- 150 grammes de cassonade brune ou blonde
- 100 gr de beurre
- 100 gr de raisins secs (facultatif)
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 4 œufs entiers
- Un peu de rhum (facultatif)

3.2. PREPARATIONS 20 MIN ET CUISSON 1H

La préparation se fait en 6 étapes distinctes :

1. Dans un grand bol, couper le pain en petits morceaux.
2. Faire chauffer le lait et le verser sur le pain.
3. Ajouter la cassonade, la cannelle, le beurre fondu ainsi que les jaunes d'œufs légèrement battus.
4. Mélanger le tout jusqu'à ce que le pain et les croutes soient ramollies.
5. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement après.
6. Beurrer un moule rond, y verser l'appareil et glisser au four préchauffé à 175°C pendant environ 1 heure (le gâteau est cuit quand la lame d'un couteau ressort propre de la préparation). On peut idéalement cuire le boddling au bain-marie, en veillant bien à ce qu'il y ait toujours de l'eau.
7. Laisser refroidir avant de démouler.