

# 3 RECETTES ANTI-GASPI POUR RÉUTILISER LE PAIN DUR

## SABLES AU FROMAGE



6 parts  
préparation: 10mn  
cuisson: 15mn

80g de pain dur  
80g de fromage  
2 oeufs  
herbes de provence  
huile d'olive

- Couper le pain dur en tranches, le mettre 30mn au four à 100°C, le laisser refroidir et mixer pour obtenir de la chapelure.
- Râper le fromage, y ajouter la chapelure, les œufs et mélanger le tout.
- Rouler la pâte en boudin puis couper-le en tranches.
- Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive et des herbes de Provence.
- Mettre 15mn au four chaud.



## BAGUETTE ALSACIENNE

2 parts  
préparation: 15mn  
cuisson: 5mn

1 baguette de la veille  
100g de lardons  
1 oignon  
100g de fromage blanc  
50g de fromage râpé



- Faire revenir les lardons et les oignons dans une poêle.
- Pendant ce temps, couper la baguette en deux (dans le sens de la largeur) puis encore en deux (dans le sens de la longueur).
- Dans un récipient, mélanger le fromage blanc avec le sel et le poivre.
- Napper chaque demi-baguette de fromage blanc.
- Disposer les lardons et les oignons sur le dessus puis parsemer de gruyère.
- Enfourner sous le grill durant quelques minutes, le temps que le gruyère fonde.

## PUDDING AUX POMMES



4parts  
préparation: 20mn  
cuisson: 30mn

200g de pain dur  
50cL de lait  
2 oeufs  
60g de sucre  
2 pommes

- Couper les restes de pain en petits morceaux et les mettre dans un grand saladier.
- Faire chauffer le lait et le verser sur le pain. Avec une fourchette, réduire le tout en bouillie.
- Ajouter les œufs et 40 g de sucre. Verser la moitié de cette préparation un plat..
- Couper les pommes en lamelles et les disposer sur la préparation en rangs serrés.
- Saupoudrer 20 g de sucre sur les pommes, puis recouvrir du reste de la préparation.
- Faire cuire au four à 180°C pendant 45 min.