

UN NOËL GOURMAND

Les Recettes anti-gaspi de Maddy

Pain Perdu

- 1 sachet de sucre vanillée
- 20 g de beurre
- 1 baguette rassie ou 6 tranches de pain
- 25 cl de lait
- 2 oeufs



1. Battre les oeufs en omelette, puis ajouter le lait. Bien mélanger et ajouter le sucre vanillé, puis remuer à nouveau.
2. Tremper les tranches de pain dans la préparation pour bien imbibier.
3. Chauffer la poêle avec le beurre, puis y mettre les tranches de pain à dorer.
4. Une fois les tranches bien dorées, les servir dans un plat et saupoudrer de sucre.



Mais aussi...

- Pancake à la banane
- Orangettes fabriquées avec la peau de l'orange
- Pudding



COMPAGNIE,
ça s'peut pas
www.caspeutpas.com

Cookies

- 180 g de poudre de pain rassis mixée puis passée au tamis
- 120 g de beurre demi-sel mou
- 45 g de sucre semoule
- 45 g de cassonade
- 1 œuf
- 1 c. à café rase de levure chimique
- 125 g de chocolat noir pâtisseries



1. Concasser grossièrement le chocolat. Réserver.
2. Préchauffer votre four à 160°C (Th. 5-6).
3. Bien battre le beurre mou avec le sucre. Y incorporer ensuite l'œuf et bien mélanger.
4. Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter la levure chimique ainsi que la poudre de pain.
5. Mélanger encore puis incorporer le chocolat concassé.
6. à l'aide d'une cuillère à glace, prélever des boules de pâte. Former de belles boules. Les disposer ensuite sur une plaque allant au four préalablement recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson, en les espaçant bien. Les écraser légèrement avec le plat de la main.
7. Enfourner pour 20 à 30 minutes à 160°C (Th. 5-6) (à surveiller et à adapter à votre four).
8. à la sortie du four, les laisser tiédir quelques minutes avant de les transférer sur une grille très délicatement et les laisser tiédir.

