

PAIN PERDU FAÇON PIZZA

- 250 gr de pain rassis
- 250 ml de lait
- 2 œufs
- restes de fromages, légumes, viandes, poissons...

Faire tremper le pain découpé en morceaux dans le lait. Ajoutez les œufs, assaisonnez et mixer le tout. Mettre au four à 180° jusqu'à ce que la pâte commence à dorer. Garnir la pâte avec les restes choisis continuer de cuire dans un four bien chaud pendant environ 10 minutes. Savourez !



*Recettes
anti
gaspis*

TARTINADE DU MARAIS

Mixer ensemble du cresson avec du jus de citron et de la ricotta. Salez, poivrez, tartinez !

POUR CUISINER VOS
RESTES AVEC
ORIGINALITÉ

PANCAKES COLORÉS

- 100 gr de farine (blé, sarasin, épautre)
- 100 ml de lait
- 100 gr de légumes colorés : selon vos goûts épinard, carotte, betterave
- 1 œuf
- 1 c.a.c de levure
- 1 c.a.c de sel
- Épices

Faire cuire le légume choisi et le mixer en une purée bien lisse.

Pour la pâte : Mélangez la farine et la levure puis l'œuf, le sel et les épices. Ajoutez le lait petit à petit à la préparation. Incorporez la purée de légume et mélangez de nouveau. Faire cuire les pancakes dans une poêle anti-adhésive. Lorsque de petites bulles se forment à la surface, le cuire sur l'autre face environ 1 minute.

SOUPE SUBLIME

Découpez des légumes en morceaux et faites-les revenir dans une casserole avec un peu de matière grasse et des épices au choix. Couvrir à hauteur avec de l'eau et laissez mijoter au moins une heure (les légumes doivent être fondants). Mixez et accompagnez votre soupe avec des restes :

- de pains grillés, de viandes ou de poissons, de pâtes, riz, lentilles...



PAIN PERDU

- 1 œuf
- 100 ml de lait
- 50 gr de sucre

Battre l'œuf à la fourchette. Ajoutez le sucre et le lait. Le mélange doit être bien homogène. Faire tremper les tranches de brioche ou de pain dans la préparation. Cuire dans une poêle avec un peu de matière grasse, ou sur une plaque ou four.

Dégustez, avec des fruits, de la confiture, du chocolat...

Le + : Remplacez le sucre par des épices pour une version salé.