

Le pain est rassis...ne le jetez pas



Voici quelques idées pour utiliser le pain rassis ou dur :

- **Pain perdu** : Trempez les tranches de pain dans un mélange œuf entier + lait, faites-les sauter dans une poêle légèrement huilée puis saupoudrez de sucre et de cannelle à votre convenance.
- **Tartines de pain au fromage** : Faites fondre au four un reste de fromage sur des tartines de pain. Ajoutez, si vous le souhaitez des tranches de tomate et des herbes de Provence.
- **Croûtons de pain (pour la soupe)** : Faites griller le pain et frottez-le avec une gousse d'ail épluchée. Coupez le pain en morceaux et mettez-le dans la soupe (poisson, légumes, ...).
- **Pain grillé (pour le petit déjeuner)** : Faites griller le pain et tartinez du beurre ou de la confiture.
- **Chapelure** : Emiettez le pain et saupoudrez les miettes sur le dessus d'un gratin pour le faire gratiner au four.



Recette du mois Crumble à la banane (Pour 4 personnes)

Ingrédients : 125 g de farine, 125 g de sucre en poudre, 125 g de beurre mou, 3 bananes, 2 pommes et 1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélangez le beurre, la farine et le sucre jusqu'à ce que vous obteniez un sable grossier.
3. Pelez, épépinez et coupez les pommes en fins quartiers.
4. Epluchez les bananes et coupez-les en rondelles.
5. Beurrer un plat à gratin, étalez-y les fruits et couvrez-les de la pâte (sable).
6. Enfournez pour 20 à 30 minutes.
7. En fin de cuisson, faites dorer 2 minutes sous le grill.

Remarque : Servir froid ou tiède accompagné d'une boule de glace à la vanille, si vous le souhaitez. Attention, ce dessert est riche en énergie, il est préférable qu'il suive un plat léger (viande + légumes verts non accompagnés de pain) !!