

ASTUCE #18

> Et le pain dur ?



Il n'est pas rare de se retrouver avec des quignons de pain qui ont été délaissés au profit du pain frais acheté le jour même.

Il n'est pas conseillé d'en donner trop aux animaux car il contient du sucre, et il est dommage de jeter au composteur la production de votre boulanger et l'argent que vous avez dépensé.

Il existe plein de solutions pour consommer du pain plus ou moins dur. Vous verrez que vous pourrez même vous retrouver en panne de pain dur !

> le grille-pain

Le pain de la veille ne vous fait pas trop envie : passez-le au grille-pain lors du petit déjeuner, il retrouvera tout son croquant



> le congélateur

Avant que le pain ne devienne trop dur, congelez-le. Il servira pour les fois où vous n'avez pas eu le temps de passer à la boulangerie.

> les croustons

Revenus à l'huile, pimentés, aillés selon votre goût, les croustons sont un accompagnement idéal pour les salades, les soupes, les épinards ou même à consommer à l'apéritif.





> la chapelure

Pour éviter que cela ne vous prenne trop de place, passez le pain dur au mixeur et conservez le dans un bocal. Vous pourrez vous en servir pour paner vos viandes ou poissons, agrémenter la chair à saucisse, un gratin...

> le gâteau de pain et le pain perdu

Deux classiques des goûters et desserts que l'on a tendance à oublier mais qui feront le régal de toute la famille !

GATEAU DE PAIN	PAIN PERDU
<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none">* ½ litre de lait* 4 œufs* 4 cuillères à soupe de sucre* 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille ou rhum* pour agrémenter : raisins secs, pommes, pépites de chocolat... <p>> Pour environ 1 baguette de pain rassis</p>  <p>Recette :</p> <ul style="list-style-type: none">- Mélanger le lait, les œufs, le sucre et la vanille (ou le rhum).- Ajouter le pain - coupé en morceaux - et laisser s'imbiber 2 ou 3 heures.- Verser dans un moule nature ou avec l'accompagnement que vous avez choisi.- Faire cuire 45 mn au four à 180°.	<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none">* ½ litre de lait* 2 œufs* 3 cuillères à soupe de sucre* 100 g de beurre <p>> Pour environ 1 baguette de pain rassis</p>  <p>Recette :</p> <ul style="list-style-type: none">- Mélanger le lait, les œufs et le sucre.- Faire tremper le pain en tranches ou en morceaux.- Au bout d'1 heure, retourner les morceaux de pain et laisser tremper à nouveau.- Quand le pain est bien imbibé, faire fondre le beurre dans la poêle et faire dorer les morceaux de pain sur les deux faces.- Agrémenter de sucre, miel, confiture, chocolat... et déguster !