

GOURMANDISES SUCRÉES

ANTI-GASPI

Fiche recette



Les cookies au pain rassis

Ingrédients : 150g de pain rassis, 150 de farine, 150g de beurre, 1 oeuf, 100g de chocolat, 1 cuillère de bicarbonate de soude, 1 pincée de sel et 70g de sucre

- Commence par réduire le pain en miettes
- Dans une casserole, fais fondre le beurre. Quand il est fondu, hors du feu, ajoute le sucre et fouette le tout.
- Dans un bol fouette l'oeuf puis ajoute le au beurre sucré
- Enfin ajoute le pain, la farine, le bicarbonate, le sel puis le chocolat et mélange
- Forme des petites portions avec une cuillère à soupe et fais les cuire 20 min à 180 degrés.

Cet atelier a été financé par
Pévèle Carembault

Fiche recette



Les petits pains au yaourt à sauver

Ingrédients : 1 yaourt nature qui arrive bientôt à sa date de péremption, 200g de farine, 2 cuillères à soupe d'huile, 2 cuillères à café de levure, 1 pincée de sel. Option : de l'arôme vanille

- Commence par mélanger les ingrédients secs : farine, levure et sel
- Fais un puit et ajoute dedans le yaourt (et la vanille si tu en mets)
- Mélange le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Avec tes mains, confectionne de petites boules de pain (pas trop grosses, ça gonfle à la cuisson)
- Fais cuire à 180 degrés une dizaine de minute (les boules de pain doivent être gonflées).

Fiche recette



Le sirop aux fruits trop mûrs

Ingrédients : 500g de fruits trop mûrs (l'hiver des poires par exemple), 250g de sucre, 50cl d'eau

- Commence par éplucher et couper en morceaux les fruits
- Fais les cuire 15 minutes dans les 50 cl d'eau
- Sans te brûler, filtre l'eau pour retirer les fruits et les impuretés
- Ajoute le sucre est porte à ébullition 4 à 5 minutes (le mélange doit ressembler à un sirop)
- Avec un entonnoir, dépose le sirop dans une bouteille stérilisée.

Cet atelier a été financé par
Pévèle Carembault