



Pesto de fanes de radis

Un délicieux pesto anti-gaspillage et savoureux, préparé avec des fanes de radis.

- Parts : 4
- Préparation : 5 min
- Ingrédients
 - fanes de radis 100g
 - huile d'olive 8cl
 - parmesan râpé 30g
 - ail 2 gousses
 - sel et poivre

Préparation de la recette :

1. Épluchez les gousses d'ail. Rincez et séchez les fanes de radis.
2. Déposez les fanes de radis dans un mortier avec l'ail, pilez et ajoutez l'huile d'olive et le parmesan au fur et à mesure, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Réservez le pesto de fanes de radis au frais jusqu'à la dégustation avec du pain, des crudités ou dans un plat de pâtes.



Pain perdu

Le pain perdu, ce dessert anti-gaspillage le plus facile à préparer, et en plus c'est délicieux ! Toute la famille va se régaler.

- Parts: 4
- Préparation: 5 min
- Cuisson: 5 min
- Ingrédients :
 - œufs 3
 - lait 25 cl
 - sucre en poudre 75g
 - pain rassis 4 tranches
 - beurre

Préparation de la recette :

1. Dans un saladier, mélangez le sucre avec le lait et les œufs. Tranchez le pain.
2. Imbibez chaque tranche de pain dans la préparation aux œufs.
3. Dans une poêle bien chaude, faites fondre du beurre et faites cuire les tranches de pain quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
4. Dégustez le pain perdu aussitôt seul, ou avec de la confiture, du caramel ou même du chocolat fondu.

Recette de cookies au pain rassis



Saviez-vous que vous pouviez mixer des restes de pain pour en faire de la farine ?

- Ingrédients
 - 160gr de pain rassis
 - 200gr de pépites de chocolat
 - 100gr de beurre
 - 100gr de sucre
 - 1 œuf
 - Une pincée de sel

Préparation de la recette :

1. Placez le pain sec dans un blender puis mixez-le jusqu'à obtention d'une fine poudre.
2. Tamisez la poudre pour ne garder que les miettes les plus fines et mettez les gros morceaux de côté pour une autre recette (des croûtons par exemple).
3. Faites fondre le beurre à la casserole ou au micro-ondes.
4. Mélangez le beurre avec le sucre et l'œuf dans un bol.
5. Petit à petit, versez la chapelure de pain et une pincée de sel en mélangeant régulièrement pour obtenir une pâte lisse et homogène.
6. Incorporez les pépites de chocolat à la préparation.
7. Formez des petites boules avec la pâte et déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé.
8. Enfourez à 180° pendant 9 à 11 minutes. Et voilà, de délicieux cookies anti-gaspi à base de pain sec ! Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique en plastique ou en métal.



Fondant au marc de café

Le café vient de si loin et son marc est si riche en nutriments que nous avons tout intérêt à profiter de ses mille usages.

- Ingrédients :
 - 150 gr de chocolat noir
 - 80 gr de sucre
 - 80 gr de beurre
 - 4 œufs
 - 50 gr de poudre d'amande
 - 20 gr de marc de café

Préparation de la recette :

1. Faites préchauffer votre four à 175°.
2. Dans une casserole, faites fondre le beurre avec le chocolat à feu doux.
3. Prenez deux bols puis cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
4. Montez les blancs en neige à l'aide d'un batteur.
5. Dans l'autre bol, mélangez les jaunes d'œufs avec la poudre d'amande, le marc de café et le sucre.
6. Ajoutez à la préparation le mélange beurre/chocolat dans un premier temps, puis les blancs en neige délicatement.
7. Versez dans un moule préalablement beurré et enfourez pendant une trentaine de minutes.



Tarte rustique poires pécan

Beaucoup de pâte et des fruits bien mûrs de votre choix. Voici une recette avec des poires mais libre à vous de sélectionner vos fruits.

- **Ingrédients**

Pâte :

- 125g de farine (dont 60g de farine de pain rassis)
- 1 càc de sucre
- 1 grosse pincée de sel
- 85g de beurre doux froid
- 3 càs de d'eau froide

Garniture :

- 2 poires très mûres évidées coupées en lamelles
- 40g de noix de pécan mixées en poudre + qq unes pour la déco
- 2 càs de sirop d'érable
- 10g de beurre

Préparation de la recette :

- Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez ensuite le beurre en morceaux et sablez avec une fourchette ou du bout des doigts jusqu'à obtenir un crumble avec des morceaux de la taille d'un gros petit pois !
- Ajoutez les cuillères d'eau froide une par une, tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte qui se tient. Si la pâte est un peu sèche,

vous pouvez ajouter encore un peu d'eau. La pâte est prête quand vous pouvez former une boule avec.

- Aplatissez la boule de pâte et formez un disque d'environ 15cm de diamètre. Puis réservez au frais au moins 30 min.
- Mixez les noix de pécan et mélangez-les avec 1 càs de sirop d'érable. Réservez.
- Récupérez la pâte et laissez-la reposer à température ambiante 5 minutes puis abaissez la pâte sur une surface légèrement farinée (la pâte doit avoir 3 à 4 mm d'épaisseur).
- Vous pouvez placer la pâte à tarte dans un moule légèrement beurré ou tout simplement sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Étalez le mélange poudre de noix de pécan et sirop d'érable en laissant 4 cm de bord de pâte. Déposez les poires par-dessus et repliez ensuite la pâte sur les poires en formant une jolie galette.
- Préchauffez le four à 200°C.
- À l'aide d'un pinceau, ajoutez 1 càs de sirop d'érable sur les poires et la pâte et déposez quelques petits morceaux de beurre sur les poires.
- Enfourez pour environ 45 minutes à mi hauteur/basse, 30 minutes à 200° puis à 180° pour les 15 dernières minutes (surveillez la cuisson, si la tarte dore un peu trop, n'hésitez pas à recouvrir de papier cuisson).
- Retirez la tarte du four et laissez-la refroidir sur une grille pendant quelques minutes. À servir accompagnée d'une grosse boule de glace à la vanille.