



MA RECETTE ZÉRO DÉCHET

Cookies au pain sec

Matériel

- 100 g de chapelure de pain sec
- 50 g de beurre mou
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de levure

Recette sucrée : 30 g de sucre

+ au choix : chocolats-noisettes, chocolat blanc-noix de coco...

Recette salée : 10 g de chapelure, 10 g de beurre et 1 pincée sel

+ au choix : lardons, comté, roquefort, noix...

Préparation

1. Mélangez la chapelure au beurre mou.
2. Ajoutez les œufs et la levure.
3. Suivant si la recette est salée ou sucrée, ajoutez les ingrédients supplémentaires et bien mélangez la pâte à la main.
4. Préchauffez votre four à 180°C.
5. Graissez la plaque de cuisson et former des petites boules de la taille d'une balle de ping-pong à disposer espacées de 3 cm chacune environ en les aplatisant légèrement.
6. Faites cuire 10 min à 180°C.

À déguster immédiatement ou à conserver plusieurs semaines dans une boîte en fer.

Chapelure au pain sec (se conserve 6 mois)

1. Préchauffez votre four à 100°C.
 2. Coupez le pain grossièrement et le disposez sur une grille ou une plaque.
 3. Mettez au four 15 à 20 min, le pain doit être légèrement doré.
 4. Laissez refroidir et mixez avec un blender.
-

