

BEIGNETS DE PAIN AU POIVRONS

Ingredients:

- ❖ 1 poivron rouge
- ❖ Piment doux (facultative)
- ❖ 1 oignons
- ❖ 2 échalotes
- ❖ 3 gousses d'ail
- ❖ 500 g de pain sec
- ❖ 2 à 3 oeufs
- ❖ 2 cuillers à soupe de farine
- ❖ 1/2 chorizo
- ❖ 1 litre de lait ou plus selon le degré de dessiccation du pain
- ❖ sel
- ❖ poivre du moulin
- ❖ herbes ou épices au choix.



Préparation:

- Laver et couper les poivrons en petits dés ainsi que le chorizo.
- Ciseler les échalotes, l'ail, l'oignon et le persil plat.
- Dans un grand saladier, faire tremper le pain en morceaux dans le lait.
- Ajouter tous les ingrédients (poivron, oignon, échalotes, persil et chorizo) dans le pain trempé égoutté et pressé (si trop de liquide).
- Ajouter les oeufs entiers et la farine et malaxer le tout comme pour un pudding.
- Prélever de petites portions et mouler rapidement à la cuillère comme pour les quenelles et frire à la poêle.
- Retourner au fur et à mesure de la coloration.
- Servir froid ou tiède avec une salade verte et un coulis de tomate.

Quelques mots sur cette recette d'accompagnement

Le point important est de bien tremper le pain dans le lait puis de l'égoutter et de bien le presser.

Si toutefois le mélange est trop humide (cela est fonction du degré de dessiccation de votre pain sec !) vous pouvez ajouter un peu de farine pour "sécher" légèrement le mélange.

Chose très étonnante, le beignet ainsi cuit n'absorbe pas de graisse (la même huile a servi pour la confection de tous les beignets - plus de 40).

Le coût est moindre et sa dégustation est appréciée autant chaud accompagnés d'une salade verte que froid avec un coulis de tomates à la coriandre.

Comme le pain perdu, ces petits beignets sont une excellente façon de consommer un pain qui a trop vite séché.

PAIN PERDU

Ingredients:

- ❖ 15 tranches de pain rassis
- ❖ 3 oeufs
- ❖ 750 ml de lait
- ❖ Vanille ou cannelle
- ❖ Sucre roux



Préparation:

- Mélanger au fouet, dans un cul de poule les oeufs entiers et le lait. Ajouter un peu de vanille ou de cannelle selon vos préférences.
- Tremper les tranches de pain sec dans le mélange œufs + lait. Le pain doit être imprégné de lait mais pas complètement ramolli.
- Égoutter le pain dans une passoire posée au dessus d'une assiette creuse pour récupérer le lait qui s'égoutte.
- Faire dorer les tranches de pain perdu dans une poêle huilée. Retourner les tranches dès la coloration et dégustez chaud avec du sucre roux, blond, miel ou sirop d'érable, saupoudrées de sucre glace ou autre accompagnement selon vos envies !

Quelques mots sur cette recette de dessert

Le pain perdu c'est aujourd'hui celui qu'on jette lorsqu'il est sec. Mais à l'époque de nos grand-mères, vu le contexte historique, on ne jetait rien... on recyclait ! Et le pain sec devenait pain perdu ou pudding.

Il est temps de revenir à ce temps où l'on ne gaspillait rien!

Vous pouvez aussi remplacer le pain sec par de la brioche pour servir de base à un dessert plus "chic". Excellent avec des fraises ou des framboises fraîches en saison.

Le pain sec peut aussi être utilisé pour faire des beignets salés. Le principe est le même que celui du pudding, du pain émietté, du lait, des oeufs et une garniture salée.

GÂTEAU DE PAIN PERDU AU CHOCOLAT

Ingredients:

- ❖ 500g de pain rassis
- ❖ 5 oeufs
- ❖ 1,25 L de lait
- ❖ 150g de sucre
- ❖ 100g de pépites de chocolat



Préparation:

- Mélanger au fouet, dans un cul de poule les oeufs entiers et le lait. Ajouter un peu de vanille ou de cannelle selon vos préférences.
- Coupez le pain rassis et versez le lait chaud dessus.
- Couvrez et laissez au moins une heure tout le pain s'imbiber.
- Ajoutez ensuite les oeufs battus, le chocolat et le sucre.
- Remuez jusqu'à ce que tout le mélange soit bien incorporé.
- Versez dans un grand moule et enfournez 180 degrés pendant une heure.
- Laissez refroidir puis coupez en belles tranches et servez avec un peu de chocolat ou caramel beurre salé.

Quelques mots sur cette recette de dessert

Parfait pour un goûter.

Les plus gourmands peuvent ajouter de la pomme à l'intérieur ou des raisins secs imbibés dans du rhum, ou autre ingrédient selon vos envies

GÂTEAU DE PAIN RASSIS TOMATES ET MOZZARELLA

Ingredients :

- ❖ 450 de pain rassis
- ❖ 4 oeufs
- ❖ 1 L de lait
- ❖ 2 boules de mozzarella
- ❖ 4 tomates
- ❖ 1 cuillère à café de sel



Préparation :

- Emiettez le pain en petits morceaux.
- Faites tremper le pain dans le lait au moins 40 minutes.
- Ajoutez les oeufs, les tomates coupés en quartiers, la mozzarella en morceaux.
- Versez le tout dans un grand moule à manqué (28 cm de diamètre) et enfournez à 160°C durant 45 minutes au moins. Vérifiez à la pointe du couteau que c'est bien sec.
- Sortez, laissez reposer et régalez vous avec une salade

Quelques mots sur cette recette

Parfait pour ne pas gaspiller de pain et idéal en été accompagné d'une salade ou en apéritif.

Pour ceux qui aime les aromates, on peut rajouter du romarin, du thym, de la ciboulette ou toute autre herbe ou épice selon vos envies !

FARCE AU PAIN, CHAIR À SAUCISSE ET FROMAGE

Ingredients:

- ❖ pain rassis
- ❖ beurre
- ❖ Légumes (oignon, ail, céleri branche)
- ❖ Chair à saucisse
- ❖ fromage
- ❖ Aromates (thym, sauge, romarin, persil...)
- ❖ Bouillon de légumes



Préparation:

- Couper le pain sec en cubes d'environ 1,25cm
- Couper les légumes en petits morceaux et le fromage en petit dés.
- Hâcher les herbes aromatiques.
- Dans une grande poêle, sur feu moyen, faire chauffer le beurre puis ajouter l'oignon et le céleri. Faire cuire en remuant jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Réserver dans un bol.
- Remettre la poêle sur le feu (sans la laver) et faire dorer la chair à saucisse environ 8 minutes.
- Mettre les cubes de pain dans un grand saladier puis ajouter les légumes, la chair à saucisse avec le jus de cuisson, les cubes de fromage, les herbes aromatiques, le sel et le poivre. Mélanger.
- Mouiller avec le bouillon sur les ingrédients dans le saladier, tout en mélangeant pour humidifier le pain. (Conseil : pour éviter une farce trop détrempée et pâteuse, versez le bouillon par petites quantités à la fois. Attendez que le pain l'absorbe avant de verser à nouveau. Une fois que le pain est humidifié, c'est bon, n'ajoutez plus de bouillon).
- Verser le contenu du saladier dans un plat à gartin préalablement beurré et mettre au four pour 45 minutes environ à 180°C (jusqu'à ce que la surface soit dorée et croustillante).

Quelques mots sur cette recette

Recette de la farce au pain, chair à saucisse et fromage du Thanksgiving (Stuffing en anglais). Cuite à part, au four. Plat d'accompagnement pour presque tout! Très savoureux, parfumé avec des légumes, herbes aromatiques et bouillon. Peut aussi servir de farce pour dinde, poulet, pintade ou autres volailles.

Cette farce peut accompagner du poulet, de la dinde ou toute autre viande ou légume, gratin...

PIZZA BAGUETTE

Ingredients:

- ❖ $\frac{1}{2}$ baguette rassie
- ❖ 4 cuillères à café de crème fraîche ou liquide
- ❖ 50g de Buche de chèvre (ou autre fromage)
- ❖ Gruyère râpé
- ❖ 1 tomate
- ❖ 80g de lardons fumés ou jambon (facultative)
- ❖ Origan (ou autre épice ou aromate)



Préparation:

- Couper la baguette en 2 dans le sens de la longueur.
- Tartiner chaque moitié de crème fraîche
- Déposer dessus les lardons dorés à la poêle ou dés de jambon puis la tomate et la buche de chèvre coupées en rondelles.
- Saupoudrer le tout de gruyère râpé puis d'un peu d'origan.
- Les poser sur une plaque allant au four.
- Enfournier pour 10 minutes à 180°C
- Déguste aussitôt.

Quelques mots sur cette recette

Recette de Pizza revisitée rapide à faire que l'on peut mettre au goût de chacun en variant les plaisirs (pesto, légumes, différents fromages ou épices....)

PUDDING DE PAIN AU CAMEL AU BEURRE SALÉ

Ingredients:

- ❖ 200g de pain rassis
- ❖ 80g de cassonade
- ❖ 75g de beurre
- ❖ 50 cl de lait
- ❖ 3 œufs
- ❖ $\frac{1}{2}$ c à c de vanille

- ❖ Pour le Caramel
- ❖ 20g de sucre en poudre
- ❖ 3 c à s d'eau
- ❖ 40g de beurre demi-sel (ou beurre doux+sel)



Préparation:

- Découper le pain en petits cubes et le mettre dans un grand saladier.
- Faire chauffer le beurre, le lait et la poudre de vanille à feu doux, jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu .
- Versez le mélange sur le pain, remuez à la spatule en bois et laissez le pain se détremper (15 min environ).
- Mixer rapidement la préparation au mixer plongeant pour plus d'homogénéité. (Le mélange est épais mais ne doit pas être trop sec , si besoin, rajouter un peu de lait)
- Préparez le caramel : faire fondre le sucre dans l'eau dans une petite casserole. Quand le caramel est doré, le déglacer en ajoutant le beurre froid en morceaux . Homogénéisez et versez-le dans un moule.
- Préchauffer le four à 160°C.
- Battre les œufs et la cassonade.
- Les ajouter au mélange précédent en remuant bien pour obtenir une préparation homogène.
- Verser la préparation dans le moule caramélisé.
- Enfourner pour 45 min (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
- Laisser tiédir avant de démouler.

Quelques mots sur cette recette

Permettant d'utiliser les restes de pain, le pudding de pain est une recette anti-gaspi qui replongera plus d'un entre vous en enfance !

Servi tiède, c'est un régal ! N'hésitez pas à le réchauffer quelques secondes au micro-ondes si besoin! Le goût du beurre salé explose en bouche...

CROQUETTES DE PAIN AU FROMAGE

Ingredients:

- ❖ 400g de pain rassis
- ❖ 20cl de lait
- ❖ 3 oeufs
- ❖ 200g de fromage (type chausmée aux moines ou Emmental)
- ❖ Sel, poivre, muscade



Préparation:

- Emietter le pain dans un saladier
- L'arroser de lait puis ajouter les œufs, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel, du poivre et de la noix de muscade.
- Mélanger à la fourchette.
- Mixer grossièrement (avec un mixeur plongeant de préférence) pour rendre le mélange plus « pâteux », puis malaxer avec les mains.
- Faire une boule et laisser reposer 15 minutes.
- Diviser la boule de pâte en portion d'environ 30g que l'on dépose sur un plan de travail fariné.
- Retirer la croûte du fromage selon le fromage et le couper en gros cubes (2cm environ).
- Avec les mains farinées, prendre une portion de pâte, l'aplatir, insérer un cube de fromage et bien rouler l'ensemble pour former une croquette avec un cœur de fromage.
- Déposer sur le plan de travail et faire de même jusqu'à épuisement de la pâte.
- Mettre de la farine dans une assiette creuse et rouler chaque croquette dedans. Réserver.
- Plonger par portion dans un bain de friture à 160°C (de préférence à l'aide d'un écumoire et sans le panier pour éviter qu'elles collent sur les mailles).
- Pour éviter que les croquettes éclatent et que le fromage coule, il est préférable de faire 2 bains de cuisson : précuire 3 minutes dans la friture, laissez refroidir puis de nouveau 3 minutes de friture.
- Egoutter sur un papier absorbant ou serviette puis déguster !

Quelques mots sur cette recette

Le risque des croquettes garnies avec du fromage est que celui-ci s'échappe si les boulettes éclatent. Donc je roule d'abord bien les boulettes dans de la farine (ce qui fait une coque de protection) puis je procède à 2 cuissons en friture, à température pas trop élevée (160°C). C'est parfait ! Aucune croquette au fromage n'a éclaté, le fromage n'a pas coulé et il est bien resté au cœur.

TARTE AU PAIN SEC, ÉPINARDS ET RESTES DE FROMAGES

Ingredients:

- ❖ 200g de pain sec
- ❖ 1 reste de fromage (150 à 200g)
- ❖ 300g d'épinards
- ❖ 2 oeufs
- ❖ 100g de beurre,
- ❖ 1 yaourt nature périmé (ou 4 c à s de crème fraîche)
- ❖ 0,5 c à c d'origan
- ❖ Sel, poivre



Préparation:

- Couper le pain en morceaux et le mixer au robot pour le réduire à l'équivalent de farine.
- Ajouter le beurre coupé en dés, l'origan et 1/2 cuil. à café de sel et mixer quelques secondes.
- Verser 6 cl d'eau et mixer encore quelques secondes jusqu'à ce que la pâte se forme.
- La rouler en boule, l'aplatir sur 3 cm et l'envelopper d'un torchon.
- La placer 1 h au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Etaler la pâte sur 4 mm (plus fine, elle sera trop fragile).
- Tapisser un moule à tarte de papier cuisson et le garnir de pâte.
- Râper les fromages et les mélanger avec les épinards, le yaourt et les œufs battus.
- Saler et poivrer.
- Verser ce mélange sur la pâte et enfourner 30 min.
- Servir chaud.

Quelques mots sur cette recette

Pour plus de gourmandise, ajoutez à votre garniture un reste de jambon ou de rôti coupé en morceaux.

INCROYABLE PÂTE BRISÉE AU PAIN RASSIS

Ingredients:

- ❖ 150 de pain rassis
- ❖ 30 cl de lait ou d'eau
- ❖ 1 oeuf
- ❖ 30g de farine



Préparation:

- Faire tremper le pain avec le liquide (lait ou eau) pendant 15-20 minutes.
- Mixer.
- Incorporer l'œuf, puis la farine. Et le tour est joué !
- Étaler cette pâte dans un moule à tarte

La pâte n'a pas besoin de précuire si vous avez un appareil (quiche par exemple). Mais elle peut être précuite selon son utilisation :

- faire précuire à 180° C (th.6) pendant 20 minutes.
- Garnir avec les ingrédients de votre choix (pour faire une pizza par exemple) et enfournez à nouveau si nécessaire quelques minutes.

Quelques mots sur cette recette

Vous pouvez y ajouter des herbes aromatiques ou des épices (thym, romarin, herbes de Provence, curry, paprika...) ou des graines de chia, de sésame ou encore du fromage (roquefort ou comté râpé).

COOKIES AU PAIN RASSIS AU CHOCOLAT ET AUX PISTACHES

Ingredients:

- ❖ 180 de pain rassis réduit en poudre (au mixeur)
- ❖ 90g de chocolat noir haché
- ❖ 60g de pistaches hachées
- ❖ 45g de sucre en poudre
- ❖ 45g de sucre roux
- ❖ 1 oeuf
- ❖ 60g de beurre mou demi-sel + 60 de beurre mou
- ❖ 1 c à c rase de levure chimique



Préparation:

- Verser les beurres mous dans un saladier, ajouter les sucres et bien mélanger.
- Ajouter l'œuf et mélanger encore puis ajouter la poudre de pain rassis, la levure, le chocolat et presque toutes les pistaches.
- Bien mélanger le tout une dernière fois.
- Faire des petites boules d'environ 50g,
- Les écraser légèrement puis les déposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
- Répartir le reste de pistaches hachées en les saupoudrant sur les cookies, puis les faire rentrer dans les cookies avec le plat de la main.
- Faire cuire une quinzaine de minutes pour les gros et une douzaine pour les petits, dans un four préchauffé à 160°.

Ensuite il faut attendre que les cookies soient tièdes, ou froids... mais difficile de résister jusqu'à ce qu'ils soient froids !

Quelques mots sur cette recette

Les cookies sont les gâteaux rapides pour un goûter ou à déguster avec un café ou thé.

PASTIZZU (OU FLAN CORSE)

Ingredients :

- ❖ 200 de pain rassis
- ❖ 100g de cassonade
- ❖ 50g de beurre pour le moule
- ❖ 35 cl de lait
- ❖ 20 cl de crème liquide
- ❖ 4 oeufs
- ❖ 1 zeste de citron
- ❖ 1 gousse de vanille



Préparation :

- Portez à ébullition le lait, la crème, la vanille fendue en deux, le zeste de citron râpé et le beurre.
- Laissez infuser 15 min.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Hachez le pain et ajoutez-le au mélange précédent.
- Écrasez à la fourchette.
- Dans un saladier, fouettez le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez à la préparation au lait et au pain. Mélangez bien.
- Versez la préparation dans un moule à charlotte bien beurré.
- Enfournez 1 h au bain-marie.
- Laissez refroidir et réservez 12 h au frais avant de servir.

Quelques mots sur cette recette

A faire de préférence la veille.

FRITES DE PAIN PERDU AU CURRY

Ingredients :

- ❖ 6 tranches de pain de mie rassis
- ❖ 2 oeufs
- ❖ 2 c à soupe de sauce curry
- ❖ 2 c à soupe de farine
- ❖ 1 c à soupe de poudre d'amande
- ❖ 1 c à soupe de curry
- ❖ Sel, poivre
- ❖ Bain d'huile de friture



Préparation :

- Chauffez un bain de friture à 180 °C-190 °C.
- Coupez les tranches de pain de mie en gros bâtonnets.
- Battez les œufs à la fourchette avec la sauce curry dans une assiette creuse.
- Dans une seconde assiette, mélangez la farine avec la poudre d'amandes, du sel, du poivre et le curry
- Trempez les frites de pain de mie dans l'œuf puis la farine. Placez les frites enrobées dans le panier de la friteuse et faire frire 3-4 min jusqu'à ce que les frites soient légèrement dorées.

Quelques mots sur cette recette

Idéal en apéritif ou à servir avec de la salade ou mâche.

CROÛTONS A L'AIL

Ingredients :

- ❖ 6 tranches de pain rassis
- ❖ 2 gousses d'ail
- ❖ Huile d'olive
- ❖ sel



Préparation :

- Épluchez l'ail et frottez-en généreusement les tranches de pain rassis.
- Coupez le pain en cubes.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les cubes de pain à l'ail.
- Salez et servez.

Quelques mots sur cette recette

Les croûtons sont excellent à déguster en salade ou dans une soupe. Vous pouvez modifier l'assaisonnement en remplaçant ou complétant l'ail par des épices ou aromates.

CROQUETAS AU JAMBON ET BREBIS

Ingredients :

- ❖ 100g de pain rassis
- ❖ 3 tranches de jambon de Bayonne
- ❖ 1 œuf
- ❖ 60 g de tome de brebis râpée
- ❖ 15 g de beurre
- ❖ 40 g de fromage râpé
- ❖ 25 cl de lait
- ❖ 80 g de farine
- ❖ Sel, poivre
- ❖ Bain de friture



Préparation :

- Mixez le pain en chapelure. Taillez le jambon en fines lanières.
- Faites fondre le beurre dans une casserole.
- Ajoutez la moitié de la farine, mélangez et versez le lait.
- Fouettez et faites épaissir sur feu moyen jusqu'à ce que la béchamel soit épaisse.
- Incorporez les deux fromages râpés et les lanières de jambon. Salez peu et poivrez.
- Laissez refroidir et réfrigérez au moins 2 h.
- Prélevez des noix de pâte et aplatissez-les légèrement.
- Farinez-les, passez-les dans l'œuf battu puis dans la chapelure.
- Plongez les croquetas en plusieurs fois, dans le bain de friture chauffé à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Égouttez-les sur des feuilles de papier absorbant et dégustez-les bien chaudes.

Quelques mots sur cette recette

Proposez-les accompagnées d'un coulis de tomates relevé avec un peu de vinaigre balsamique et du piment.

GRATIN DE PAIN PERDU JAMBON ET RACLETTE

Ingredients :

- ❖ 2 baguettes rassis
- ❖ 4 tranches de jambon blanc
- ❖ 4 tranches de jambon cru
- ❖ 100g de lardons fumés
- ❖ 1 oignon
- ❖ 200g de fromage à raclette
- ❖ 20cl de crème épaisse
- ❖ 20 cl de lait
- ❖ 2 œufs
- ❖ 20g de beurre
- ❖ 0,5 c à café de cumin
- ❖ Sel, poivre



Préparation :

- Coupez les baguettes en tronçons de 15 cm environ puis ouvrez-les en 2.
- Déposez-les dans un plat à gratin.
- Dans un saladier, battez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez et ajoutez le cumin.
- Versez sur le pain rassis et laissez-le s'imbibé au moins 5min.
- Émincez l'oignon en très fines rondelles.
- Beurrez un autre plat à gratin allant au four.
- Disposez les tronçons de pain imbibés en alternance avec le fromage à raclette, l'oignon et les jambons.
- Parsemez les lardons et versez le reste du mélange aux œufs.
- Enfournez 20 à 25 min à 180 °C (th.6).

Quelques mots sur cette recette

Plat plutôt calorique mais qui réchauffe les soirées d'hiver