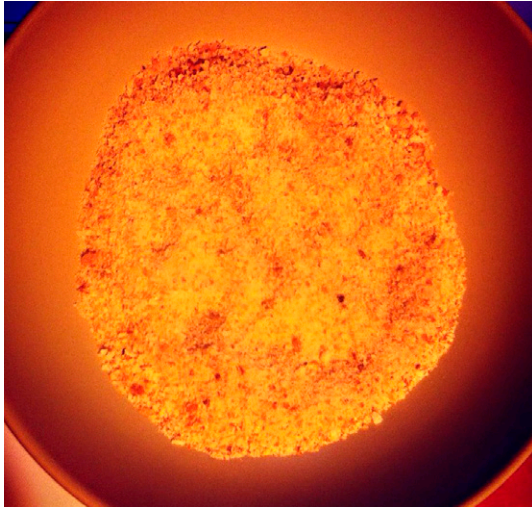




CHAPELURE AU PAIN SEC



INGREDIENTS :

- du pain sec

RECETTE :

- 1 - Préchauffer le four à 100°C.
- 2 - Pendant que le four chauffe, recouvrir la plaque de cuisson avec du papier cuisson et déposer le pain coupé en morceau grossièrement.
- 3 - Passer au four pendant 15 à 20 min avec la même température.
- 4 - A la sortie du four, le pain doit être légèrement doré. Attendre qu'il refroidisse et le passer au blender ou au mixer.

A déguster immédiatement ou bien se conserve jusqu'à 6 mois en boîtes dans un endroit sec.