Chapelure Maison

Une astuce anti-gaspillage pour ce post. On a tous du pain qui durcit à la maison. Certain le donne aux chevaux, aux poules, d’autres les jettent. Mais on peut réutiliser ce pain dur. Pas vraiment de recette sur ce post, mais une petite astuce de conservation. Transformer votre reste de pain en chapelure que vous conserverez dans une boîte pour vos futures recettes. Achetez de la chapelure industrielle, c’est juste de l’hérésie quand on voit tout le pain qu’on jette. Et au moins, il n’y aura pas d’additifs douteux. Et puis cela se garde sans fin. Vous me direz, mais après comment j’utilise ma chapelure ? Facile dans la viande de burger, dans des boulettes de viande…

Mais on peut aussi faire autre chose avec le pain sec, sans passer par la case mixer : Du pain perdu, Du pudding, (des recettes à venir sur kui-zine)