



CHAPELURE DE PAIN SEC



INGRÉDIENTS:

- Du pain sec

RECETTE:

1 - Préchauffer le four à 150°C.

2 - Couper le pain grossièrement (taille de gros croûtons ou en tranches), puis mettre les morceaux sur une plaque de cuisson, en les étalant sur une seule couche.

3 - Passer au four pendant 30 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que les morceaux soient dorés (cela dépend du pain utilisé et de la taille des croûtons). Il est important de surveiller pour éviter que ça ne brûle.

4 - Une fois les morceaux bien dorés, sortir la plaque du four et laisser refroidir : le pain va continuer à sécher. Une fois refroidi et complètement sec comme de la biscotte, le passer au blender ou au mixeur, ou placer le pain sec entre deux torchons et l'écraser au rouleau à pâtisserie.

Se conserve jusqu'à 6 mois en bocaux dans un endroit sec.