



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, le passer au blender ou au mixer.

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