

BISCUITS (SUPERS BONS) AU PAIN RASSIS ET AUX CROÛTES DE FROMAGE

INGRÉDIENTS

1 grosse poignée de vieux pain mixé (complet ou blanc)

1 grosse poignée de restes de fromages (un ou plusieurs)

50 gr de beurre ou de margarine

Romarin ou thym

Saviez vous que le bilan carbone d'une baguette est de 140 g de CO² soit autant qu'une ampoule de 60 watts allumée pendant 27 heures ou que le parcours d'1 km dans une petite voiture.

En effet le blé doit être cultivé, transporté, moulu en farine, levé souvent dans des chambres froides puis cuit à température élevée et enfin trop souvent emballé dans un sac qui représente 10% de son impact carbone.

Quand on est conscient de son impact, on hésite à le gaspiller. Voici donc une recette pour réutiliser du vieux pain et tout en se régaland!

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180 degrés.
- Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu de lait. Si elle est trop molle, ajouter un peu de pain mixé.
- Donner aux biscuits la forme souhaitée: bâtonnets, boules, cercles,
- Faire cuire au four pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.