

LA RECETTE ANTI-GASPI DES CE1-CE2

Pain aux fanes de blettes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Cuisson : 30 min

- 1 baguette de pain rassis
- Les feuilles de 2 grosses blettes
- 100 gr de gruyère durci
- 2 œufs
- 1 bouillon cube
- 2 c. à s. de crème
- sel / poivre
- épices (facultatif)

Ustensiles :

- 1 saladier
- 1 casserole
- 1 poêle
- 1 plat à cake
- des cuillères
- 1 verre doseur

Déroulement :

1. Dans une casserole, préparer le bouillon. Faire chauffer 50 cl d'eau et y ajouter le bouillon cube.
2. Dans une poêle, mettre les feuilles de blettes. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 5 minutes.
3. Dans un saladier, découper en petits dés la baguette de pain et ajouter le bouillon.
Ecraser avec une fourchette (ou malaxer) pour bien imprégner le pain.
Ajouter les œufs, le gruyère durci coupé en petits dés, la crème, les feuilles de blettes, le sel et le poivre.
Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit assez lisse.
4. Verser la pâte dans un plat huilé.
5. Mettre au four 30 minutes à 200°C.

BON APPETIT !