



La Farce

Ingrédients

- ◇ Lait
- ◇ Œufs
- ◇ 1 baguette de pain
 - Imbiber le pain en morceaux avec du lait
 - Mélanger ensuite les œufs avec d'autres ingrédients: viande, poisson ou foie hachés, oignons émincés, ail haché, persil, herbes de Provence
 - Utiliser la farce dans des légumes vidés (courgettes, tomates...) ou de la volaille

La farce peut se conserver 2-3 mois au congélateur dans une boîte en plastique hermétique. Au réfrigérateur, ne la garder que 2-3 jours, même cuite.

La chapelure

- Couper le pain en tranche
- Mettre les tranches au four pendant 30 minutes à 80-100°C (Vous pouvez profiter de la cuisson d'un de vos plats pour éviter d'utiliser le four seulement pour la chapelure)
- Une fois refroidi, passer le pain dans un mixeur
- Mettre le tout dans un récipient hermétiquement fermé

La chapelure peut se garder 3 mois si elle est bien conservée.



Le mendiant

Ingrédients

- ◇ 50 cl de lait
- ◇ 4 œufs
- ◇ 150 g de sucre
- ◇ 40g de beurre
- ◇ 1 sachet de sucre vanillé
- ◇ 1 baguette de pain
- ◇ 100g de fruits secs ou/et de fruits en morceaux
 - Porter le lait à ébullition et y tremper le pain
 - Ecraser à la fourchette
 - Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et les fruits en morceaux ou secs
 - Battre les blanc d'œufs en neige très ferme et les incorporer délicatement
 - Verser le tout dans un plat beurré
 - Mettre au four 1 h à 210°C

Les mendiants se conservent dans une boîte hermétique une semaine au réfrigérateur.



Les croûtons

- Couper le pain en petit morceaux
- Vous avez la possibilité de les frotter avec de l'ail, de rajouter de l'huile d'olive et/ou de saupoudrer avec des herbes de Provence
- Puis les passer au four 5 minutes à 200°C
- Servir avec de la salade ou une soupe

Les croûtons se conservent dans une boîte hermétique dans un placard ou au congélateur.

