



PARLONS GASPILLAGE ALIMENTAIRE

#1

ASTUCES DE CUISINE LE PAIN

COMPTE RENDU DES
ÉCHANGES GOOGLE
GROUPE-TM

Sujet envoyé le :
19/09/2019

Vos solutions pour éviter le gaspillage

Pour éviter le gaspillage du pain, la première solution que vous avez partagé, se trouve à **l'achat**. Il faut avant tout choisir un pain qui séchera moins vite, de type **complet, seigle ou épeautre**.

Vos autres astuces :

- Couper le pain à l'avance, le congeler et le faire griller chaque matin
- Quand le pain commence à durcir, l'humidifier rapidement, mettre une dizaine de minutes au four (180°C) et le récupérer croustillant et moelleux

Quelques idées de recettes

- Couper en tranche et faire des toasts, des bruschettas
- Quand il est dur, en faire de la chapelure
- Faire du pain perdu
- Faire des croûtons pour salade et soupe
- En faire des miettes pour les fonds de tarte, pudding, pain de viande, farce, etc.

Pour aller plus loin ...

Site de Toulouse Métropole pour plus de conseils :

<https://www.toulouse-metropole.fr/gaspillage-alim>

Site de l'ADEME :

<https://www.casuffitlegachis.fr>

Site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation Antigaspi | Alim'agri :

<https://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

Application WAG : permet aux utilisateurs de partager leurs astuces anti-gaspi

toulouse
métropole

Humus
& associés 
compostage de proximité